

# お品書き

本日はご来店頂き、誠に有難うございます。  
その日、の水揚げや店主の力量により事前にご予約頂  
いた場合ご用意できません。 ※表示は全て税込みです。

## 地魚料理



人気番

地金目の土鍋ご飯

一合

二一〇〇

二合

三八〇〇

＋出汁

五〇〇

おすすめ

黒ムツの煮付け<sup>100g</sup>

二二六〇

おすすめ

朝獲れ！赤いか刺身 1身・ゲン・エンペラ入り

三六〇〇

赤いか刺身 1身のみ

一八〇〇

赤いか寿司 1十かん

二九〇〇

赤いかバター炒め

一四〇〇

赤いか沖漬け

八五〇

赤いか明太子和え

九五〇

島寿司 1十かん

一六〇〇

地魚漬け丼

一五〇〇

地魚寿司 1十かん・ネタ種類仕入状況により

一八〇〇

地金目寿司 1十かん・生、湯引き、炙り

三五〇〇

地魚刺し身盛り合わせ 1二人前・赤いか入り

二五〇〇

# 冷前菜

# 温前菜

# 肉料理

だし巻き玉子

四五〇

もつ煮

六〇〇

鶏のからあげ

八九〇

タコぶつ

九〇〇

揚げ出し豆腐

五二〇

豚の生姜焼き定食

一〇〇〇

タコのマリネ

〜バジルとニンニク〜

九八〇

キノコバターソテー

六五〇

低温調理蒸し鶏

〜ネギのソース〜

九五〇

まぐろ山かけ

五八〇

キャベツの

アンチョビソテー

六四〇

ホタテのオイル漬

五八〇

ジャガ芋と明太子の

チーズ焼き

七六〇

冷奴食べるラー油

四五〇

さつま芋バター焼き

六四〇

冷やしトマト

五六〇

大根サラダ

八五〇

皮付きポテトフライ

五〇〇

ポテトサラダ

五二〇

エビマヨ

七八〇

お新香

五〇〇

タマゴサンド

六三〇

みょうがの甘酢漬

九八〇

その他 刺身、寿司事前予約でなんでもやります。  
ご相談ください。

\* お寿司は十カンからお願いします。

# 飯物

# パスタ

一五〇g 一、五人前です。

土鍋ご飯(白米)

二合 九二〇

ボロネーゼ

一五〇〇

チキンとキノコの

クリーム

鶏そぼろと半熟卵の

土鍋ご飯

二合 一九五〇

魚介のトマトソース

一八五〇

明太子とアカイカの

一五〇〇

シラスと香味野菜の

和風

ペペロンチーノ

一九五〇

シラス丼 八〇〇

アカイカの

一七〇〇

ベーコンとキノコの

バター正油

親子丼 八五〇

ペペロンチーノ

一六〇〇

カルボナーラ

一九〇〇

エビのトマトクリーム

一八〇〇

ご飯 二〇〇

みそ汁 一〇〇

たらこのクリーム

一六〇〇

# 甘味

# 郷土料理

正油飯 二合 一六二〇

杏仁豆腐

四〇〇

ブリュレ

三八〇

ガトーショコラ

三五〇

うるち米ともち米を正油で味付けし、  
岩のりを入れて土鍋で炊き上げたご飯です。