

とろばこ



【とろばこ】とは、トロール漁船で網揚げされた魚を入れる箱の名前が由来です。長浜漁港で毎朝職人が買付けた鮮度良好でお値打ち価格の極魚がおすすめです。別紙メニューでの目利きオススメをお見逃しなく。



珍味・肴

◆たこわさ	350円
◆梅水晶	350円
◆梅クラゲ	350円
◆ツブ貝チャンジャ	350円
◆カツオ酒盃	350円
◆蟹イカの沖漬け	350円
◆トマトスライス	450円
◆ガリ塩トマト	450円
◆きゅうり梅山葵和え	490円
◆薬味冷奴	550円
◆パリパリピーマン	550円

干物



◆イカ一夜干し 980円

◆エイヒレ 630円

◆カンパチのカマ	580円
◆ホッケの開き	880円

揚物

◆竹輪機部	450円
◆大根の唐揚げ	480円
◆自家製ゴボウスティック	480円
◆皮付きポテト	550円
◆手羽ポッキー	580円
◆若鶏唐揚げ	680円
◆わらじかつ	680円
◆わらじかつハーフ	440円

甘味

◆鮭茶漬け	580円
◆たこわさ茶漬け	490円
◆海苔茶漬け	490円



笑焼き



800度の炎で旨味を封じ込められた食材は絶品

和牛ランプの藁焼き

1780円

枝豆藁焼き大炎上

450円

新鮮ササミ藁焼き

470円
体調が優れない方はご遠慮ください

辛子明太子藁焼き

490円

カマンベール藁焼き

880円

一品



串焼き

◆豚バラ	160円
◆タン軟骨	190円
◆軟骨つくね	190円
◆砂ズリ	240円
◆丸ハツ	240円
◆心のこり(数量限定)	300円
◆あらびきウインナー	130円

三種貝盛り

日本酒蒸し 770円

洋酒蒸し 770円

和牛ランプのユッケ

1780円

厚焼き玉子

680円

雲仙ハム焼き

680円

自家製厚揚げ

550円

揚げ出し豆腐

550円

キノコバター

550円

カリーポテトサラダ

550円

シーザー・胡麻

550円

グリーンサラダ

450円
選べるドレッシング
和風・シーザー・胡麻

にゅう麺(温・冷)

550円

檸檬にゅう麺(温・冷)

680円

竹輪機部にゅう麺

680円

梅しらすにゅう麺(温・冷)

680円

にゅう麺(温・冷)

680円

土料理

【にゅうめん】とは、奈良県の郷理です。夏は冷・冬は温がおすすめです。さっぱりと最後の〆にどうぞ



あて刺し全品440円

下記より魚と、食し方をお選びください！①マークは目利き職人のオススメです。

魚	切れ数	刺身 醤油	刺身 塩	炙り 醤油	炙り 塩	胡麻和え	塩昆布 和え	梅和え	薬味和え	炙り雲 ポン酢	炙りマヨ	とろたく	葱ポン酢	ユッケ	生姜醤油
活〆かんぱち背	4	①				①			①						
活〆かんぱち腹	4			①	①		①			①					
活〆真鯛	4	①	①		①			①						①	
生サーモン	4	①		①							①				
イサキ	4			①	①		①			①					①
とろ〆鰆	4			①				①							①
本まぐろ	2	①										①		①	
?(入荷次第)	2~4														

天婦羅(1ネタから注文可能)

茄子・椎茸・ピーマン・カボチャ・大根 大葉・人参・舞茸・平茸・ガリ(甘酢生姜) ゴボウ・オクラ・ズッキーニ	130円
鶏肉・豚バラ・海老・イワシ・キス まるでカニ・どうもろこし・トマト・万願寺	200円
白身・イカ下足・穴子・メヒカリ・海ぶどう アスパラ・ピーナッツスプラウト	300円
イクラ磯部・もみじ饅頭 バニラアイス添え	550円

*全て税込金額です。

夏のお薦めお品書き

- ・ズッキーニのベーコン巻串 300円
- ・水茄子塩もみ 390円
- ・オクラのゴマ和え 390円
- ・じゃこと鬼オロ（ポン酢or醤油） 390円
- ・海ぶどう 420円
- ・水茄子刺 420円
- ・玉スラとトマトのさっぱりお浸し 480円
- ・どうもろこしバター醤油焼 480円
- ・鮎塩焼き 620円
- ・旬の魚の藁炙り刺 680円
- ・メヒカリ唐揚 720円
- ・夏野菜とフルーツのサラダ 780円
- ・種鶏鳥の藁タタキ 880円
- ・穴子白焼 1250円

