

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

◆辛子明太子藁焼き	490円
◆カマンベール藁焼き	880円
◆うずら卵藁焼き	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	

和牛ランプの藁焼き

1780円



800度の炎で旨味を封じ込められた食材は絶品

笑焼き

◆枝豆藁焼き大炎上	450円
-----------	------

揚物



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

一品

◆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	
◆カリーポテトサラダ	550円
◆自家製厚揚げ	
◆揚げ出し豆腐	550円
◆厚焼き玉子	680円
◆雲仙ハム焼き	680円
◆三種貝盛り	680円
◆和牛ランプのユッケ	1780円
◆日本酒蒸し	770円
◆洋酒蒸し	770円
◆梅しらすにゅうめん	680円
◆竹輪機部にゅうめん	680円
◆檸檬にゅうめん	680円
◆にゅうめん	550円

【にゅうめん】とは、奈良県の郷土料理で、素麺を出汁で食べる料理です。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

甘味

◆鮭茶漬け	580円
◆たこわさ茶漬け	580円
◆海苔茶漬け	490円
◆梅茶漬け	490円
◆明太しらす飯	650円
◆TKG	450円
◆銀シャリ	220円

◆梅しらすにゅうめん	680円
◆竹輪機部にゅうめん	680円
◆檸檬にゅうめん	680円
◆にゅうめん	550円



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				
サワラ	4			①	①				①	①					①
天ぶり	4			①					①	①					
とろ〆鰆	4			①					①						①
本まぐろ	2	①										①		①	

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・蓮根・ブロッコリー・菜の花	130円
鶏肉・イワシ・さつま芋・カキ・下仁田ネギ	200円
白身・海老・まるでカニ・イカ下足 サワラ・豚バラ・ブリ	250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。

冬のお薦めお品書き

- ・ブロッコリー塩茹で(冷) 480円
- ・煎り銀杏 480円
- ・さつまいもバター 580円～バニラアイス添え+100円～
- ・酢牡蠣 650円
- ・旬の魚の藁炙り刺 680円
- ・入荷時限定!!ピーナッツスプラウト天 750円
- ・冬野菜とフルーツのサラダ 780円
- ・菜の花チャンプル 780円
- ・フグの唐揚 850円
- ・殻付ホタテのバター醤油焼 950円
- ・下仁田ネギと牡蠣のホイル焼 950円

