

海鮮 笑焼き 串焼き

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る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
◆ カツオ酒盗	350円
◆ 蛭イカの沖漬け	350円
◆ クリームチーズ醤油漬	350円
◆ 旨辛きゅうり	450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



- ◆ イカー一夜干し 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

笑焼き



800度の炎で旨味を封じ込められた食材は絶品

- ◆ 和牛ランプの薫焼き 1780円
- ◆ 枝豆薫焼き大炎上 450円
- ◆ うずら卵薫焼き 450円
- ◆ 新鮮ササミ薫焼き 470円
体調が優れない方はご遠慮ください
- ◆ 辛子明太子薫焼き 490円
- ◆ カマンベール薫焼き 880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
- ◆ キノコバター 550円
- ◆ カリーポテトサラダ 550円
- ◆ 自家製厚揚げ 550円
- ◆ 揚げ出し豆腐 550円
- ◆ 雲仙ハム焼き 680円
- ◆ 厚焼き玉子 680円
- ◆ 三種貝盛り 680円
- ◆ 日本酒蒸し 770円
- ◆ 洋酒蒸し 770円
- ◆ 和牛ランプのユッケ 1780円



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
- ◆ あらびきウィンナー 130円

揚げ物

- ◆ 竹輪磯部 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 880円
- ◆ わらじかつハーフ 440円

甘味

- ◆ 季節のアイス 420円
- ◆ 玄米プリン 450円

- ◆ 梅しらすにゅう麺 (温・冷) 680円
- ◆ 檸檬にゅう麺 (温・冷) 680円
- ◆ 竹輪磯部にゅう麺 680円
- ◆ にゅう麺 (温・冷) 550円
- ◆ 銀シャリ 220円
- ◆ TKG 450円
- ◆ 明太しらす飯 650円
- ◆ 梅茶漬 490円
- ◆ 海苔茶漬 490円
- ◆ たこわさ茶漬 580円
- ◆ 鮭茶漬 580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。さっぱりと最後のメにどうぞ





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！㊦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 醤油	炙り マヨ	とろたく	葱ポン酢	ユッケ	生姜醤油
活㇑かんぱち背	4	㊦				㊦			㊦						
活㇑かんぱち腹	4			㊦	㊦		㊦			㊦					
活㇑真鯛	4	㊦	㊦		㊦			㊦					㊦		
生サーモン	4	㊦		㊦							㊦				
とろ㇑鯖	4			㊦					㊦						㊦
本まぐろ	2	㊦										㊦		㊦	
?(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・山芋・蓮根	130円
鶏肉・豚バラ・海老・イワシ・キス まるでカニ・さつまいも	200円
白身・イカ下足・サワラ・カツオ 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。

秋のお薦めお品書き

- ・ジャンボ椎茸串 350円
- ・海ぶどう 450円
- ・煎り銀杏 550円
- ・山芋短冊梅くらげのせ 550円
- ・山芋醤油焼 550円
- ・さつま芋バター 580円~バニラアイス添え+150円~
- ・旬の果実と生ハム 680円
- ・旬の魚の薫炙り刺 750円
- ・秋野菜とフルーツのサラダ 780円
- ・サワラのキノコ餡かけ 780円
- ・秋刀魚塩焼 850円
- ・種鶏鳥の薫タタキ 880円

