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　390円
- 梅水晶　390円
- 梅クラゲ　390円
- ツブ貝チャンジャ　390円
- カツオ酒盗　390円
- 蛍イカの沖漬け　390円
- しらすと鬼オロ（ポン酢　醤油）　390円
- クリームチーズ醤油漬　390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
- 薬味冷奴　450円
- きゅうり梅山葵和え　490円
- パリパリピーマン　550円
- 板ワサ・板ゆず　580円

笑焼き



800度の炎で旨味を封じ込められた食材は絶品

- 枝豆藁焼き大炎上　450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
- 辛子明太子藁焼き　490円
- カマンベール藁焼き　880円
  バケット付　＋200円
- 種鶏鳥の藁タタキ　950円
- 和牛ランプの藁焼き　1780円

焼鳥



- 豚バラ　180円
- タン軟骨　190円
- 軟骨つくね　200円
- 砂ズリ　250円
- 丸ハツ　250円
- 心のこり　300円（数量限定）
- あらびきウインナー　150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
- 揚げ出し豆富　550円
- カマボコバター　650円
- 雲仙ハム焼き　680円
- 厚焼き玉子　680円
- 三種貝盛り　770円
  日本酒蒸し
  洋酒蒸し　770円
- 和牛ランプのユッケ　1780円

揚物

- おつまみズリかわ　290円（数量限定）
- 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
  選べる味付け
  味塩・のり塩・コンソメパンチ
- 手羽中にんにく醤油　580円
- わらじかつ　600円
- 若鶏唐揚げ　680円

干物

- 鯛のカマ塩焼き　390円
- エイヒレ　550円
- カンパチのカマ　580円
- ホッケの開き　880円
- イカ一夜干し　980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✕にどうぞ

- にゅう麺（温・冷）　550円
- 檸檬にゅう麺（温・冷）　680円
- 竹輪磯部にゅう麺　680円
- 梅しらすにゅう麺（温・冷）　680円
- 銀シャリ　220円
- TKG　450円
- 明太しらす飯　650円
- 梅茶漬け　490円
- 海苔茶漬け　490円
- たこわさ茶漬け　680円
- 鮭茶漬け　680円

甘味

- 季節のアイス　420円
- 玄米プリン　450円

TOROBACO FOOD

Produce by Azumaya group GN1



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！(とろばこ)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	炙り霙ポン酢	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	(とろばこ)				(とろばこ)			(とろばこ)						
活〆かんぱち腹	4			(とろばこ)	(とろばこ)		(とろばこ)			(とろばこ)					
活〆真鯛	4	(とろばこ)	(とろばこ)		(とろばこ)			(とろばこ)					(とろばこ)		
生サーモン	4	(とろばこ)		(とろばこ)							(とろばこ)				
とろ〆鯖	4			(とろばこ)					(とろばこ)						(とろばこ)
本まぐろ	2	(とろばこ)										(とろばこ)		(とろばこ)	
？(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・白ネギ・山芋・蓮根	130円
鶏肉・豚バラ・海老・イワシ・キス まるでカニ・さつま芋	200円
白身・イカ下足・穴子・メヒカリ ピーナッツスプラウト・戻りカツオ・サワラ	300円
イクラ磯部・もみじ饅頭 ﾊﾞﾆﾗｱｲｽ添え 本ズワイ蟹・本まぐろ	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
・蓮根チップ自家製辛子味噌添　490円　・海ぶどう　500円
・煎り銀杏　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～
・炙りアナゴとなめ茸のみぞれポン酢　680円
・つぶ貝うま煮　780円　・メヒカリ唐揚　780円
・秋野菜とフルーツのサラダ　780円　・旬の魚の藁炙り刺　780円
・穴子白焼　1350円
・カボスにゅう麺（温・冷）　750円

