

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

◆ たこわき	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
◆ 鯊イカの沖漬け	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

揚げ物



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
- ◆ あらびきウィンナー 130円

- ◆ 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

- ◆ 梅しらすにゆう麺 (温・冷) 680円
- ◆ 檸檬にゆう麺 (温・冷) 680円
- ◆ 竹輪磯部にゆう麺 680円
- ◆ にゆう麺 (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
- ◆ たこわき茶漬 580円
- ◆ 鮭茶漬 580円

【にゆうめん】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	炙り薬 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	㊦				㊦			㊦						
活〆かんぱち腹	4			㊦	㊦		㊦			㊦					
活〆真鯛	4	㊦	㊦		㊦			㊦					㊦		
生サーモン	4	㊦		㊦							㊦				
とろ〆鯖	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・ブロッコリー・菜の花	130円
鶏肉・豚バラ・海老・イワシ・キス さつまいも・下仁田ネギ	200円
白身・イカ下足・サワラ・ブリ・カキ 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 本ズワイ蟹・干柿 クリームチーズアイス添え	550円

冬のお薦めお品書き

- ・大根醤油漬 380円
- ・ブロッコリー塩茹で(冷) 480円
- ・焼き春菊 480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～
- ・酢牡蠣 750円
- ・旬の魚の薬炙り刺 750円
- ・冬野菜とフルーツのサラダ 780円
- ・菜の花チャンプル 820円
- ・フグの唐揚げ 850円
- ・下仁田ネギと牡蠣のホイル焼 980円



*全て税込金額です。