

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 320円
- ◆ 梅クラゲ 320円
- ◆ 梅水晶 320円
- ◆ ツブ貝チャンジャ 320円
- ◆ カツオ酒盗 320円
- ◆ 蛸イカの沖漬け 320円
- ◆ クリームチーズ醤油漬 320円
- ◆ 浅漬け盛り 380円
- ◆ 旨辛きゅうり 430円
- ◆ トマトスライス 430円
- ◆ キノコバター 430円
- ◆ ガリ塩トマト 430円
- ◆ きゅうり梅ワサ 510円
- ◆ 薬味冷奴 530円
- ◆ パリパリピーマン 530円
- ◆ カリーポテトサラダ 530円

干物



- ◆ イカー夜干し 970円
- ◆ エイヒレの炙り 530円

- ◆ ホツケの開き 860円
- ◆ カンパチのカマ 580円

- ◆ 牛タンの蕈焼き炙り 1500円
- ◆ 枝豆蕈焼き大炎上 430円
- ◆ うずら煮蕈焼き 430円
- ◆ 新鮮ササミ蕈焼き 450円
体調が優れない方は遠慮ください
- ◆ 辛子明太子蕈焼き 490円
- ◆ カマンベール蕈焼き 860円

笑焼き



800度の炎で旨味を封じ込められた食材は絶品。

- ◆ 竹輪磯部 420円
- ◆ 大根の唐揚げ 430円
- ◆ 皮付きポテト 530円
- ◆ 手羽ポッキー 530円
- ◆ 若鶏の唐揚げ 640円
- ◆ わらじかつ 820円
- ◆ わらじかつハーフ 430円

揚げ物



串焼き

- ◆ 豚バラ 160円
- ◆ 軟骨つくね 190円
- ◆ 豚タン軟骨 190円
- ◆ 砂ズリ 230円
- ◆ 丸ハツ 230円

一品

- ◆ グリーンサラダ 390円
選べるドレッシング
和風・シーザー・胡麻
- ◆ 山芋出汁醤油焼 420円
- ◆ 自家製厚揚げ 520円
- ◆ 揚げ出し豆腐 530円
- ◆ 牛タンユッケ風 630円
- ◆ 厚焼き玉子 650円
- ◆ 三種貝盛り 750円
- ◆ 日本酒蒸し 750円
- ◆ 洋酒蒸し 750円

甘味

- ◆ 玄米プリン 420円
- ◆ 季節のアイス 420円
- ◆ 鮭茶漬 530円
- ◆ たこわさ茶漬 490円
- ◆ 海苔茶漬 490円
- ◆ 梅茶漬 490円
- ◆ 明太しらす飯 610円
- ◆ TKG 420円
- ◆ 銀シャリ 220円
- ◆ 牛しぐれ緑茶にゆう麺 750円
- ◆ 梅しらすにゆう麺 640円
- ◆ 竹輪磯部にゆう麺 640円
- ◆ 檸檬にゆう麺(温・冷) 640円
- ◆ にゆう麺(温・冷) 540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

*全て税込金額です。



あて刺し全品 390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	炙り囊 ポン酢	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	㊦										㊦		㊦	

天婦羅 (1ネタから注文可能)

110円	茄子・椎茸・ピーマン・カボチャ 大葉・人参・舞茸・平茸・ガリ(甘酢生姜)
160円	白身・鶏肉・豚バラ・まるで蟹・半熟卵
220円	海老・烏賊

*全て税込金額です。

春のお薦めお品書き

- 菜の花 天婦羅 130円
- 筍 天婦羅 180円
- スナップエンドウ 天婦羅 130円
- 塩茹で 290円
- アスパラ 天婦羅 160円
- 春野菜とフルーツのサラダ 550円
- 春野菜の海鮮炒め 580円
- 旬の魚の薫焼き 530円
- サザエの壺焼き 610円

