

※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

写真はイメージです。

期間
限定

名代的
矢かき
づくし

¥6,600

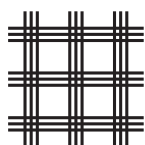
最上の素材である的矢かき。
生で、焼いて、揚げて。
「かきづくし」フルコース仕立て。
是非、ご賞味ください。

的矢かき・伊勢志摩プレミアムオイスター 食べ比べ
前菜3種盛り・焼かき・かき寿司・かき蕎麦
かきフライ・かきひつまぶし風・かき赤出汁・デザート

食物アレルギーの方はご遠慮なくお申し付け下さい。

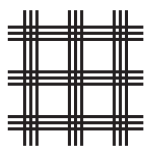
単 品

伊勢海老	お好みの調理法で	¥6,050
鮑		¥3,850 ～
松阪牛陶板焼		¥6,050
お造り三種盛り		¥1,320
お造り五種盛り		¥1,980
焼貝3点		¥1,650
伊勢鳥唐揚		¥990
鳥羽あさり酒蒸し		¥990
鳥羽あさりバター焼		¥990
季節の前菜5種盛り		¥1,650



名代的矢かき料理・伊勢志摩前にぎり

横
い
か
ぬ
荘



名代的矢かき

10月～4月

三重ブランド

生かき	1個	¥440	かきフライ	3個	¥1,100
焼かき	1個	¥440	かき寿司	1貫	¥990



当店
自慢

伊勢志摩プレミアムオイスター

年中

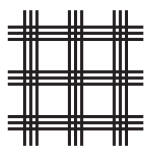
志摩ブランド

生かき 1個 ¥440

※伊勢志摩プレミアムオイスターは生かきのみになります。



通年、生食できる「世界基準」の牡蠣です。
7cm程度の小ぶりな牡蠣ですが、味が濃くフレッシュです。



岩かき
的矢夏かき

5月～8月

生かき	1個	¥1,320	かきフライ	1個	¥1,100
焼かき	1個	¥1,320	かき寿司	1貫	¥1,320



当店
自慢

贅沢 食べ比べ

10月～4月

5月～8月

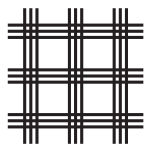
的矢かき・岩かき
伊勢志摩プレミアムオイスター

的矢かき + 伊勢志摩プレミアムオイスター 各2個	¥1,540
岩かき 1個 + 伊勢志摩プレミアムオイスター 2個	¥1,870

※生かきのみとなります。



通年、生食できる「世界基準」の牡蠣です。
7cm程度の小ぶりの牡蠣ですが、味が濃くフレッシュです。



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

金波（特上）

10貫＋巻物

茶碗蒸し

赤出汁

¥4,400



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

荒磯（上）

10貫＋巻物

茶碗蒸し

赤出汁

¥3,300



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

漣（並）

7貫＋巻物

茶碗蒸し

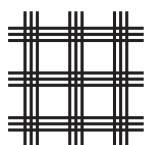
赤出汁

¥2,200

食物アレルギーの方はご遠慮なくお申し付け下さい。

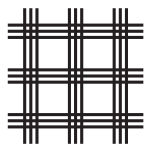
すし一貫

赤身		¥880
伊勢鮪 大トロ	(南伊勢)	¥1,320
伊勢鮪 中トロ	(南伊勢)	¥1,100
鯛	(三重)	¥660
鯉	(三重)	¥660
鯖	(答志島)	¥660
カンパチ	(尾鷲)	¥660
イサギ	(尾鷲)	¥660
鯰	(志摩)	¥660
イカ	(志摩)	¥660
煮穴子	(伊勢)	¥660
玉子		¥440
車海老	(近海)	¥1,320
松阪牛	(松阪)	¥1,320
真牡蠣	(的矢)	¥990
イクラ	(北海道)	¥990
ウニ	(北海道)	¥1,320



名代的矢かき料理・伊勢志摩前にぎり

横丁 いかぬ庄



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

豊漁井御膳

海鮮丼（7種）

牡蠣フライ

小鉢

赤出汁・漬物

¥3,850



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

寿司屋のローストビーフ丼

ローストビーフ丼

牡蠣フライ

小鉢

赤出汁

¥3,300



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

お好み御膳

お造り（4種）

ミックスフライ

小鉢

茶碗蒸し

ご飯・赤出汁・漬物

¥2,750

食物アレルギーの方はご遠慮なくお申し付け下さい。



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

かきひつまぶし

かきひつまぶし（波切の鯉節使用）

牡蠣フライ

小鉢

漬物

¥2,750



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

波切節鯛茶漬

鯛茶漬（波切の鯉節使用）

牡蠣フライ

小鉢

漬物

¥2,200



※季節により若干の変更がございます。予めご了承ください。

牡蠣フライ定食

牡蠣フライ（5個）

小鉢（日替り2種）

ご飯・赤出汁・漬物

¥1,760

お子様

小人 松花堂弁当

揚げ物・焼物・子供寿司

赤出汁・デザート

¥1,100

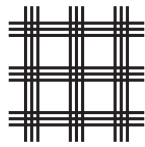
小人 プレート

ハンバーグ・唐揚げ・海老フライ

出汁巻・ご飯・赤出汁・デザート

¥2,200

食物アレルギーの方はご遠慮なくお申し付け下さい。



名代的矢かき料理・伊勢志摩前にぎり

横丁 いかゑ荘

1. 半蔵 純米大吟醸 神の穂 大田酒造：伊賀

HANZO JUNMAI DAIGINJO KAMINOHO

次期蔵元の若手杜氏が三重県独自の酒米「神の穂」で醸した人気の純米大吟醸。爽やかで優しいフルーティーな味わいです。

グラス(90ml) 990円 一合(180ml) 1540円



2. おかげさま 吟醸 伊勢萬：伊勢

OKAGESAMA GINJO

伊勢神宮内宮を流れる五十鈴川の伏流水を使って仕込み、大吟醸並みにお米を削り、華やかな香りと味わいのバランスのとれた逸品に仕上がっています。

グラス(90ml) 935円 一合(180ml) 1430円



3. 作 穂乃智 純米酒 清水清三郎商店：鈴鹿

ZAKU HONOTOMO JUNMAISHU

2017年には市販酒だけで競われる「SAKE COMPETITION」純米酒部門で日本一に輝きました。ライチを想わすやや辛口で果実味のある味わい。

グラス(90ml) 880円 一合(180ml) 1320円



4. 瀧自慢 滝水流 辛口純米酒 瀧自慢酒造：名張

TAKIJIMAN HAYASE JUNMAISHU

伊勢志摩サミットのディナーで各国VIPに振る舞われた食中酒タイプ。滝の水の流れの様に力強くも爽やかな味わいは海鮮に合う辛口純米酒です。

グラス(90ml) 880円 一合(180ml) 1320円



5. 天下錦 特別純米酒 福持酒造：名張

TENKANISHIKI TOKUBETUJUNMAISHU

元システムエンジニアが醸す三重の隠れた銘酒。2019年には三重県で純米酒首位。丁寧仕込まれたクリアで癖のないバランスに良い仕上がり。

グラス(90ml) 880円 一合(180ml) 1320円



6. 酒屋八兵衛 山廃純米酒 伊勢錦 元坂酒造：大台

SAKAYAHACHIBEI YAMAHAIJUNMAISHU ISENISHIKI

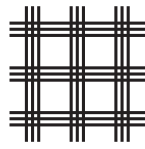
伊勢志摩サミットランチ食中酒採用酒。幻の酒米「伊勢錦」を自社で復活。お米の旨味を引き出した芳醇な純米酒を熟成させ、まろやかな味わいに。

グラス(90ml) 880円 一合(180ml) 1320円



地元伊勢志摩の唎酒師が厳選した伊勢志摩の食に合う三重の日本酒、焼酎を是非お楽しみ下さい。

価格は全て税込みです。



名代的矢かき料理・伊勢志摩前にぎり

横丁 いかぬ荘

— 特別に御用意させて頂いた三重の日本酒 —
ぜひ一度、ご賞味下さい。



7. 作 槐山一滴水 純米大吟醸 清水清三郎商店：鈴鹿

ZAKU KAIZAN ITTEKISUI JUNMAI DAIGINJO

伊勢志摩サミット乾杯酒採用ブランド「作」のPREMIUMシリーズ。
精米歩合 40% の酒造好適米山田錦を、低温でゆっくりと醸しました。
華やかで気品高く上品な味わいと、心地よい余韻を持つ純米大吟醸です。

※在庫、及び御案内価格はスタッフにお問い合わせ下さい。



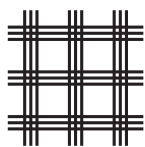
8. 半蔵 純米大吟醸 山田錦 磨 40 大田酒造：伊賀

HANZO JUNMAI DAIGINJO YAMADANISHIKI

伊勢志摩サミットワーキングディナーで乾杯酒として採用された
純米大吟醸。地元伊賀産の高品質な山田錦を40%まで削り、低温で
丁寧な醸しました。山田錦特有の芳醇でコクのある華やかな味わい。
半蔵ブランド最高峰の味わい。

※在庫、及び御案内価格はスタッフにお問い合わせ下さい。

地元伊勢志摩の唎酒師が厳選した伊勢志摩の食に合う三重の日本酒、焼酎を是非お楽しみ下さい。



ビール	生 キリ一番搾り	¥825
	中瓶 キリ一番搾り	¥660
	中瓶 アサヒスーパードライ	¥660
チューハイ	レモン・梅	¥660
ウイスキー	サントリー角（ハイボール・水割り・ロック）	¥770
焼酎	赤兎馬（芋）	¥880
	黒白波（芋）	¥770
	光年（麦）	¥660
	純米おかげさま	¥660
ノンアルコール	キリンフリー	¥495
ソフトドリンク	烏龍茶、オレンジ、コーラ、ジンジャーエール	¥330

ワイン（スロベニア）		グラス	ボトル
白	いかだ荘オリジナルワイン TAKANE	¥1,100	¥5,280
	アルペンホワイト	¥1,100	¥5,280
赤	アドリアレッド	¥1,320	¥5,940
スパークリング	ペニーナ・ラドゴンスカ		¥8,250



スロベニアワインと的矢かきは相性抜群。
最高のハーモニーをお楽しみください。

ヴァンナチュール（ナチュラルワイン）の世界では知らない人は
いないスロベニアワイン。4000件を超えるブティックワイナリーが
存在し、農薬を使わず自然と向き合いワイン造りをしている。
年間生産量も非常に少なく希少価値の高い自然派ワインです。