

海老丸

数量限定

海老丸膳

伊勢海老酒塩焼き、てこね寿し、季節の造り、焼き貝、フライ(三種)、小鉢(二品)、中挽漁師汁、漬物

三、五七〇円

本日の

海鮮丼

赤だし、漬物付
二、三〇〇円



海老フライ定食

海老フライ二尾、ご飯、小鉢、赤だし、漬物

二、二五〇円



まぐらのてこね寿し

赤だし、漬物付
一、六〇〇円



本日の

ひもの定食

ひもの三種、マグロとろろ、ごはん、小鉢、赤だし、漬物付

一、五三〇円



海老天丼

赤だし、漬物付
一、三五〇円

漁師汁定食

漁師汁、小鉢、ご飯、漬物、お造り二種盛または海老フライ一尾

一、八〇〇円

お子様セット 八五〇円



赤だしを漁師汁に変更できます。
プラス一、〇〇〇円

◆ 当店の赤出しはエビ、カニなどをダシに使用しております。
◆ 入荷状況により、内容が異なる場合がございます。
◆ 当店のお米は、山形庄内産特別栽培米を使用しております。

焼物

大あさり

(二枚) 八二〇円
(三枚) 一、二三〇円

アツパ貝

(二ケ) 五〇〇円
(三ケ) 七五〇円

さざえつぼ焼き

(二ケ) 六〇〇円
(三ケ) 九〇〇円



造り

二種 六五〇円
三種 九八〇円
五種 一、六五〇円

揚物

海老フライ (一尾) 七五〇円
穴子天ぷら 六五〇円
海老天ぷら 八〇〇円
キヌ天ぷら 八〇〇円
天ぷら盛り合わせ 一、一〇〇円
ガス海老唐揚 五五〇円

干物

本日のおすすめ

※内容は係の者にお尋ねください。

伊勢志摩の生簀の地魚

調理いたします

調理例

ヒラメ造り



コチ唐揚



ウマズラハギ煮付



地魚と一緒にどうぞ。
ごはんセット(赤だし、漬物付)

プラス四五〇円

※日により、入荷の魚は異なり、魚の大きさや種類により金額は異なります。