

おかげ横丁 海老丸

回漕問屋の佇まいの威勢のよい看板「海老丸」は、漁師の持ち船の名前を屋号に用いております。

伊勢志摩の新鮮な地魚を中心に、その日のおすすりめをのせた「本日の海鮮丼」

志摩地方の郷土料理「てこね寿し」

魚介類の旨味が生きた「漁師汁」などを三重の地酒と共にお楽しみいただけます。

町家造りの建物の鬼瓦には波に鯛が跳ねており、店内には漁に出た漁船が船上に掲げらる大漁旗や囲炉裏、薪で炊くへっつい（かまど）の上に大釜があるなど、志摩地方の網元の屋敷をイメージしております。



伊勢男衆料理

海老丸

海老丸膳

二、八〇〇円

季節のおすすめを丸ごとお楽しみいただけます。

造り(三種)、茶わん蒸し、あら煮、
酢の物、焼物、揚げ物、
季節の炊き込みごはん、赤だし

※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。



伊勢男衆料理

海老丸

伊勢志摩の海の恵みを贅沢に！
自家製合わせ醤油でお召し上がりください。



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。



漁師汁セット

＋七七〇円



海老フライセット

＋七五〇円

豊漁めし

赤だし、漬物付 三、二〇〇円

造り五種、車海老、ガス海老、
トコブシ、イタヤ貝、煮穴子、
アオヤギ貝、シラス、トビコ

伊勢男衆料理

海老丸

生車海老、地魚、旬の魚介を中心に本日おすすめの海の幸とのせました。(内容は、日によって異なります。)



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。

本日の

海鮮丼

赤だし、漬物付

二、〇〇〇円

ごはん大盛り

十一六〇円

お造りセット

十六五〇円

漁師汁セット

十七七〇円

海老フライ

セット

十七五〇円



伊勢男衆料理

海老丸

数量限定

熊野灘沿岸の志摩地方から東紀州地方の漁師町で
獲れたての魚をさらに美味しく食べするために生まれたのが
「たたき」と言われています。
マグロ、白身魚、青物、光物、いか等、内容は海の気まぐれ。
伊勢志摩の海のごちそうをどうぞ。

海鮮 たたき

ごはんは酢めし、具材との間には焼あまのりを使用しています。

漬物、赤だし付き
一、五〇〇円



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。

伊勢男衆料理

海老丸

「てこね寿し」とは、昔鯉魚に出たこの地方の漁師さんたちが、釣った鯉の身を船上で醤油漬けにし、酢飯と混ぜあわせました。この時、手で豪快に混ぜて食べたことからこの名が付きましました。



海老丸の看板メニュー

まぐろの

てこね寿し

赤だし、漬物付

一、六〇〇円

ごはん大盛り

十一六〇円

お造りセット

十六五〇円

漁師汁セット

十七七〇円

海老フライ

十七五〇円

セット



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。

伊勢男衆料理

海老丸

二色のていね寿司

伊勢志摩で捕れた新鮮な季節魚のていね寿司とまぐらのていね寿司が一度に楽しめます。

赤だし、漬物付 一、九五〇円



本日のていね寿司

伊勢志摩で捕れた新鮮な季節魚を使ったていね寿司です。

赤だし、漬物付 一、七五〇円



(一種)

海老フライ

セット

十七五〇円



漁師汁セット

十七七〇円



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。

伊勢男衆料理

海老丸

海老だけでなく、おすすめの海鮮を贅沢に天丼にしました。
海老の風味を効かせた自家製ダレが自慢です。



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。



お造りセット
十六五〇円



漁師汁セット
十七七〇円



海老フライ
セット
十七五〇円

かいこう 海幸天丼

赤だし、漬物付 二、一〇〇円
ごはん大盛り 十一六〇円

伊勢男衆料理

海老丸

海老の風味を利かせた自家製ダレが自慢です。



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。



お造りセット
十六五〇円



漁師汁セット
十七七〇円



海老フライ
セット
十七五〇円

海老天丼

赤だし、漬物付

一、三五〇円

海老三本入り

一、六五〇円

伊勢男衆料理

海老丸

海老のブリブリ食感にこだわった海老フライです。
自家製ソース又はタルタルソースでお召し上がりください。



海老フライ 定食

海老フライ二尾、ごはん
赤だし、小鉢、漬物

二、二五〇円

お造りセット

十六五〇円

漁師汁セット

十七七〇円



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。

伊勢男衆料理

海老丸

国産の食材を使用し、海老、カニや魚のアラなどで出汁をとった海老丸特製の漁師汁です。



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。



お造りセット
十六五〇円



海老フライ
セット
十七五〇円



漁師汁定食
造り二種、
海老フライ一尾、
ごはん、漬物付
二、六〇〇円

漁師汁

ごはん、漬物付き

一、二〇〇円

伊勢男衆料理

海老丸

漁師の昼めし

海老丸では、地魚と季節野菜を使った漁師めしを四季折々にお届けしています。
伊勢志摩の地元ならではの味わいをお楽しみください。



本日の

ひもの定食

ひもの三種、マグロとろろ、小鉢、
ごはん、赤だし、漬物付

一、五三〇円

漁師汁セット

＋七七〇円

海老フライセット

＋七五〇円



※海老丸の赤だし、漁師汁は、エビ、カニなどをだしに使用しております。仕入れの都合により、内容が一部変更になる場合がございます。

お飲み物

神都麦酒(地ビール)

六七〇円

瓶ビール(スーパードライ)

中

六二〇円

生ビール(エビス)

中

六七〇円

ひとくち生ビール(エビス)

三一〇円

酒(地酒老緑)

二合

七八〇円

一合

四四〇円

にぎり柚子

三二〇円

にぎり梅

三二〇円

冷酒(地酒吟醸おかげさま)

九〇〇円

焼酎(ステラ光年)(湯割り・水割り)

四五〇円

純米焼酎(水割り・湯割り)

五三〇円

伊勢志摩ハイボール(焼酎炭酸割り)

五五〇円

伊勢志摩シュワワ(日本酒炭酸割り)

六〇〇円

ノンアルコールビール(ドライゼロ)

三九〇円

横丁サイダー

三四〇円

コカ・コーラ

二三〇円

オレンジジュース

二三〇円

ウーロン茶

二三〇円

一品料理

〈造り〉

二種	六五〇円
三種	九八〇円
五種	一、六五〇円
サザエ造り	七七〇円

〈干物〉

さめのたれ 塩	五五〇円
さめのたれ みりん	五五〇円
アジ干物	三六〇円
真イワシ九干し	二七〇円

〈揚げ物〉

海老フライ（一尾）	七五〇円
海老天ぶら（二本）	八〇〇円
天ぶら盛り合わせ 一、一〇〇円	
ガス海老唐揚げ	五五〇円

〈焼物〉

さざえ つぼ焼	（二ヶ） （三ヶ）	六〇〇円 九〇〇円
------------	--------------	--------------



大あさり

（二枚） （三枚）	八二〇円 一、二三〇円
--------------	----------------



お子様セット

八五〇円

活伊勢海老

（お造り・焼き）

※大きさによりお値段が変わります。
入荷状況、お値段は係りの者にお尋ねください。

