



横丁いかゑ荘

満つ曳くの 潮の秘妙に牡蠣育つ

初代 井坂ひろし



牡蠣づくし

¥ 8,800

- ◆ 小鉢三種（旨煮、南蛮漬け、コンフィ）
- ◆ 食べ比べ
- ◆ 蒸し牡蠣
- ◆ 牡蠣寿司
- ◆ 牡蠣蕎麦
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ ひつまぶし
- ◆ 香の物
- ◆ デザート

価格は全て税込です。

牡蠣会席

Oyster Kaiseki



11月-4月

牡蠣づくし

¥8,800

- ◆ 小鉢三種 (旨煮、南蛮漬け、コンフィ)
- ◆ 食べ比べ
- ◆ 牡蠣鍋
- ◆ 蒸し牡蠣
- ◆ 牡蠣寿司
- ◆ 牡蠣蕎麦
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ ひつまぶし ※ 季節により牡蠣飯に変更可
- ◆ 香の物
- ◆ デザート

価格は全て税込です。

牡蠣御膳

Gozen



牡蠣三昧

¥4,400

- ◆ 生牡蠣
- ◆ 牡蠣飯
- ◆ 蒸し牡蠣
- ◆ 香の物
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ 味噌汁

牡蠣
单品

Oyster

志摩ブランド

通年

伊勢志摩

プレミアムオイスター

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。



生かき

¥550



かき寿司

¥550

価格は全て税込です。

10月-4月

名代 的矢かき

三重ブランド第一号認定。

甘味と旨みが強く、独自の浄化技術で
安心してお召し上がりいただけます。



生かき ￥660



焼かき 1ヶ ￥660



蒸しかき 2ヶ ￥1,100



カキフライ ￥1,320



かき寿司 ￥660

価格は全て税込です。

5月-8月

的矢夏かき 岩かき

的矢湾で3年の歳月をかけ、筏養殖された
クリーミーでコクのある味わいです。



生かき

¥1,650



焼かき

¥1,650



カキフライ

¥1,650

11月中旬-4月

5月-8月

当店自慢

贅沢食べ比べ

的矢かき・岩かき・伊勢志摩プレミアムオイスター



11月中旬-4月

伊勢志摩

的矢かき〈2個〉+ プレミアムオイスター〈2個〉

¥2,320

5月-8月

伊勢志摩

岩かき〈1個〉+ プレミアムオイスター〈2個〉

¥2,800

価格は全て税込です。

単品物

A la Carte



三重ブランド

伊勢海老

三重ブランド認定。

伊勢志摩の伊勢海老は身が引き締まっており、
プリッとした食感と濃厚な旨み、甘みが特徴です。



造り

¥7,800



塩焼き

¥7,800



鬼殻焼き

¥7,800

価格は全て税込です。

単品物

À la Carte

鮑



造り

¥3,520



陶板焼

¥3,520

サザエ



造り

¥1,320



つぼ焼き

¥1,320

松阪牛



陶板焼

¥6,050



ビーフカツ

¥3,950



造り四種

¥2,800



・牡蠣飯

¥800

・牡蠣御飯セット

¥950

(香の物、赤出汁)



前菜

¥1,200

(旨煮、南蛮漬け、コンフィ)

※写真は牡蠣御飯セットです。牡蠣飯には香の物、赤出汁は付きません。

価格は全て税込です。

寿司一貫

Sushi



ブランド黒鮪

伊勢鮪握り

南伊勢の豊かな海で育ち、臭みがなく、
さっぱりとした脂となめらかな口どけが特徴です。
特に大トロは、ふわっととろける食感と
濃厚で甘みのある旨味が口の中に広がります。



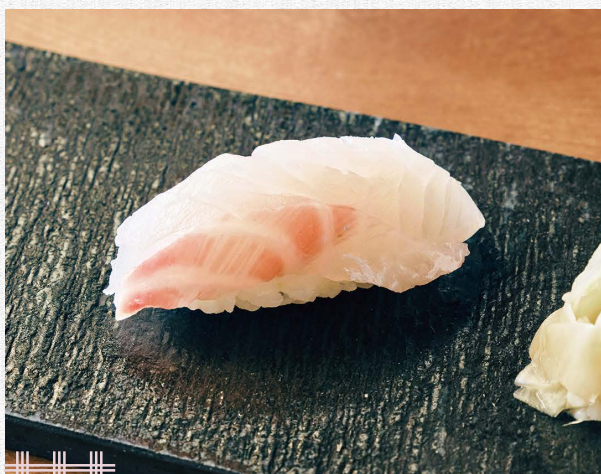
大トロ ¥1,320



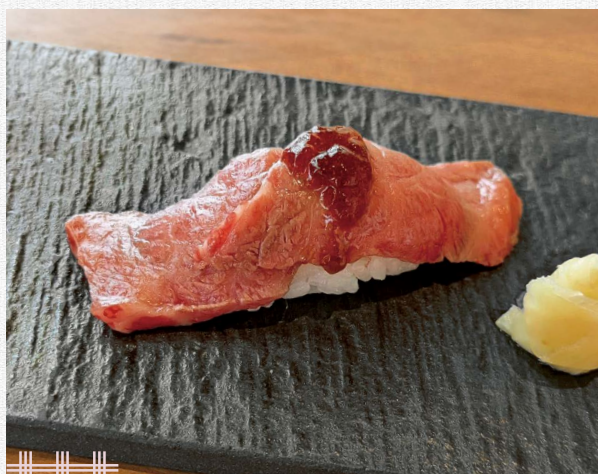
中トロ ¥1,100



赤身 ¥880



伊勢真鯛握り ¥660



松阪牛握り ¥1,200

寿司食べ比べ

Sushi



贅沢伊勢鮭 食べ比べ

¥3,000

- ◆ 大トロ 一貫
- ◆ 中トロ 一貫
- ◆ 赤身 一貫



地のもの 食べ比べ

¥3,000

- ◆ 伊勢鮭握り 一貫
- ◆ 伊勢真鯛握り 一貫
- ◆ 松阪牛握り 一貫

ご飯物

Rice Dishes



海鮮丼

¥2,200

- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁



鯖丼

¥2,200

- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁

ご飯物

Rice Dishes



牡蠣蒲焼丼

¥1,800

- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁



牡蠣茶漬

¥1,800

- ◆ 香の物
- ◆ 出汁



鯛茶漬

¥1,800

- ◆ 香の物
- ◆ 出汁

御膳

Gozen



季節限定 11月-4月

的矢牡蠣 鍋御膳

¥3,300

- ◆ 小鉢
- ◆ 牡蠣鍋
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ 香の物
- ◆ 白飯



伊勢志摩 お刺身御膳

¥3,500

- ◆ 小鉢
- ◆ 刺身四種
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ サラダ
- ◆ 香の物
- ◆ 白飯
- ◆ 味噌汁

トリオ Trio



贅沢トリオA

¥4,400

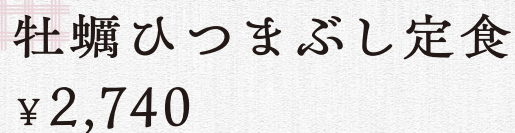
- ◆ 海鮮丼 小
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ 鮑陶板焼き
- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁



贅沢トリオB

¥5,500

- ◆ 鮪丼
- ◆ 生牡蠣
- ◆ 松阪牛陶板焼き
- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁



- ◆ 小鉢
- ◆ 牡蠣ひつまぶし
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ 香の物
- ◆ 出汁



- ◆ 小鉢
- ◆ 鯛茶漬
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ かつおぶし
- ◆ 香の物
- ◆ 出汁



- ◆ お造り
- ◆ エビフライ
- ◆ 唐揚げ
- ◆ 焼魚
- ◆ ウインナー
- ◆ 団子
- ◆ 白飯
- ◆ 味噌汁
- ◆ デザート

定食

Set Menu



的矢牡蠣フライ 定食

¥2,450

- ◆ 小鉢二種
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ 香の物
- ◆ 白飯
- ◆ 味噌汁



エビフライ 定食

¥2,450

- ◆ 小鉢二種
- ◆ エビフライ
- ◆ 香の物
- ◆ 白飯
- ◆ 味噌汁

ドリンク



Drink

ドリンク Drink

的矢かきとの相性抜群。
最高のハーモニーを
お楽しみください。



スロベニアワイン

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。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。

		グラス	ボトル
白	いかだ荘オリジナルワイン TAKANE	¥1,210	¥8,800
	アルペンホワイト	¥1,210	¥8,800
赤	アドリアレッド		¥8,800
スパークリング	ペニーナ・ラドゴンスカ		¥11,000



純米大吟醸 穂の穂
いかだ

日本酒

いかだ荘オリジナル

牡蠣に合う純米大吟醸。微かな甘みがフレッシュでピュアな酸のエッジを際立たせ、美しくキレのある余韻。牡蠣と一緒に味わうことで、お酒単体では見えてこなかった個性が光ります。

グラス(90ml) ¥960 一合(180ml) ¥1,550

価格は全て税込です。

ドリンク

Drink

1

HANZO JUNMAI DAIGINJO
KAMINOHO

半蔵 純米大吟醸 神の穂

大田酒造：伊賀

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) ￥1,080

一合 (180ml) ￥1,740



2

OKAGESAMA GINJO

おかげさま吟醸

伊勢萬：伊勢

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) ￥1,020

一合 (180ml) ￥1,760



3

ZAKU HONOTOMO JUNMAISHU

作 穂乃智 純米酒

清水清三郎商店：鈴鹿

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。ライチを想わずやや辛口で果実味のある味わい。

グラス (90ml) ￥960

一合 (180ml) ￥1,550



4

TAKIJIMAN HAYASE JUNMAISHU

瀧自慢 滝水流 辛口純米酒

瀧自慢酒造：名張

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) ￥960

一合 (180ml) ￥1,550



5

TENYURIN TOKUBETUJUNMAISYU
BINGAKOI

天遊琳 特別純米酒 瓶囲い

タカハシ酒造：四日市

伊勢神宮の新嘗祭の御神酒を醸し続けた蔵元が細部にまでこだわった純米酒。ジューシーで爽やかな旨味を感じ、お料理の味わいを引き立てる辛口タイプ。

グラス (90ml) ￥960

一合 (180ml) ￥1,550



6

SAKAYAHACHIBEI YAMAHAIJUNMAISHU
ISENISHIKI

酒屋八兵衛 山廃純米酒 伊勢錦

元坂酒造：大台

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) ￥960

一合 (180ml) ￥1,550



ドリンク

Drink

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

ZAKU KAIZAN ITTEKISUI JUNMAI DAIGINJO

作 槐山一滴水 純米大吟醸

清水清三郎商店：鈴鹿



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。

グラス (90ml) ￥1,810

一合 (180ml) ￥3,630

8

HANZO JUNMAI DAIGINJO YAMADANISHIKI

半蔵 純米大吟醸 山田錦 磨 40

大田酒造：伊賀



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、低温で丁寧に醸しました。
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。

グラス (90ml) ￥2,100

一合 (180ml) ￥4,350



飲み比べセット

¥1,550

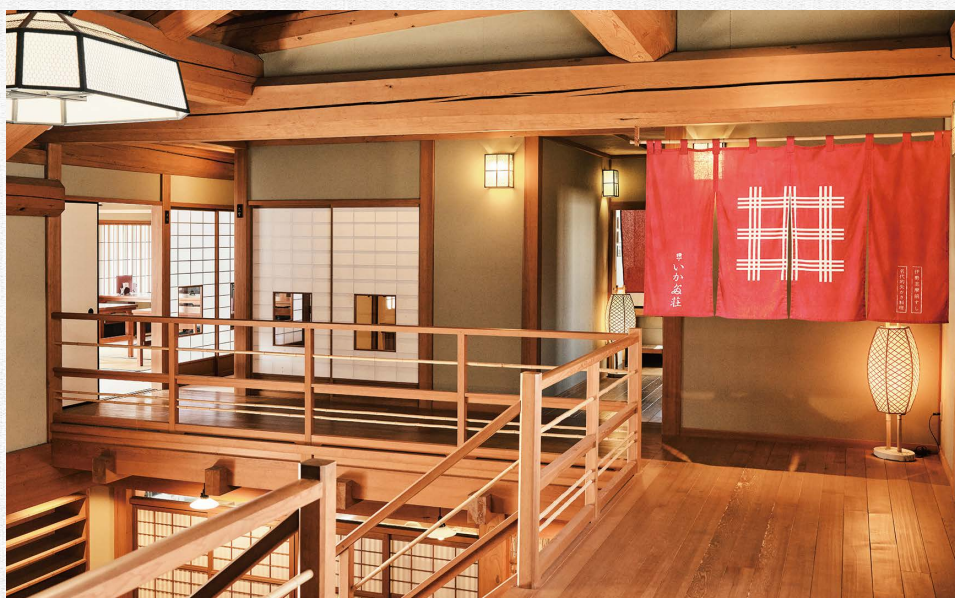
- ◆ いかだ
- ◆ 八兵衛
- ◆ 瀧自慢

価格は全て税込です。

ドリンク

Drink

ビール	キリン一番搾り 生中	¥ 900
	キリン一番搾り 生グラス	¥ 550
	キリン一番搾り 中瓶	¥ 720
	アサヒスーパードライ 中瓶	¥ 720
<hr/>		
チューハイ	レモン	¥ 720
	梅	¥ 720
<hr/>		
ウイスキー	サントリー角	¥ 840
	(ハイボール・水割り・ロック)	
<hr/>		
焼酎	赤兎馬 (芋)	¥ 960
	黒白波 (芋)	¥ 840
	光年 (麦)	¥ 720
	純米おかげさま	¥ 720
<hr/>		
ノンアルコール	キリンフリー	¥ 660
<hr/>		
ソフトドリンク	烏龍茶	¥ 440
	オレンジジュース	¥ 440
	コーラ	¥ 440
	ジンジャーエール	¥ 440



※2階テーブル席は30名、内 個室4名対応。