

海老丸

- ◆ 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。

今日の 海鮮丼 (上)



海老丸と
いえばコレ!!

三、〇〇〇円

赤だし、漬物付

海老フライ 定食



海老フライ二尾、小鉢、ごはん、
赤だし、漬物

二、四〇〇円

二色の 丼 定食



魚フライ小鉢 赤だし 漬物付

二、九〇〇円

赤だし、漬物付

二、〇〇〇円

今日の 海鮮丼 (並)



赤だし、漬物付

二、〇〇〇円

海老 天丼



赤だし、漬物付

一、五〇〇円

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
サザエ造り一、三三〇円



写真 / 五種

〈焼物〉

さざえつぼ焼
(一ヶ) 六〇〇円



写真 / さざえつぼ焼

大あさり

(一枚) 七〇〇円



写真 / 大あさり

〈活伊勢海老〉

(お造り・焼き)

※大きさににより
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。



写真 / 伊勢海老

〈揚げ物〉

海老フライ(一尾) 八五〇円
海老天ぷら(二本) 八〇〇円
天ぷら盛り合わせ 一、一〇〇円
海鮮串 五〇〇円



〈干物〉

さめのたれ(塩又はみりん) 五五〇円
アジ干物 三六〇円

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)

一合 四四〇円

二合 七八〇円

にがり柚子

三二〇円

にがり梅 三二〇円



冷酒(地酒吟醸おかげさま)

九〇〇円

角ハイボール

五〇〇円



焼酎炭酸割り

伊勢志摩ハイボール

五五〇円

焼酎(ステラ光年)(湯割り・水割り)

四五〇円

純米焼酎

(湯割り・水割り)

五三〇円

レモン・梅干し

十五〇円

炭酸

十一〇〇円

日本酒炭酸割り
伊勢志摩シユワワ

六〇〇円

ソフトドリンク

ノンアルコールドリンク

三九〇円

ウーロン茶

二八〇円

コカ・コーラ

二八〇円

三重のソフトドリンク

伊勢茶スパークリング(Terasu)

九〇〇円

三重県産100%みかんジュース

四〇〇円

横丁サイダー

三六〇円

三重の地酒



伊勢志摩サミット乾杯酒

伊勢志摩サミット乾杯酒

榎乃口
丸彦酒造

まみの
お酒
森喜酒造

瀧自慢
大田酒造

はんざ
半蔵
大田酒造

作
清水誠三郎商店

しつかりとした深いコク原酒なら
ではの力強い味わいと芳醇な香り。
お米の旨味が存分に引き立つ

いやみのないほのかな香りと
爽やかな酸味が特徴

名張市赤目四十八滝の伏流水を
使用。和食の味わいを引き立てる
スッキリとしたキレの良さ

穏やかで上品な香りと、お米の
優しい旨み、そしてキレの良い
後味が特徴

透明感のあるクリアな口当たり、
フルーティーで華やかな香り、
そしてスツと引く心地よいキレ

一合 七〇〇円
二合 一、三〇〇円

一合 九〇〇円
二合 一、七〇〇円

一合 九〇〇円
二合 一、七〇〇円

一合 九〇〇円
二合 一、七〇〇円

一合 一、〇〇〇円
二合 一、九〇〇円

ノンアルコール

伊勢茶スパークリング

Terasu

九〇〇円

はじめはフルーティーで爽やかな口当たりが
常温にならにつれ、お茶本来の旨みが広がります。

