伊勢志摩ブランド

贅沢食べ比べ



11月～4月

プレミアムオイスター＋的矢牡蠣

税込2,800円
税抜2,545円

5月～8月

岩牡蠣＋プレミアムオイスター

税込3,300円
税抜3,000円

生牡蠣 的矢産



通年

プレミアムオイスター

税込660円 税抜600円



11月～4月

的矢牡蠣

税込660円 税抜600円



5月～8月

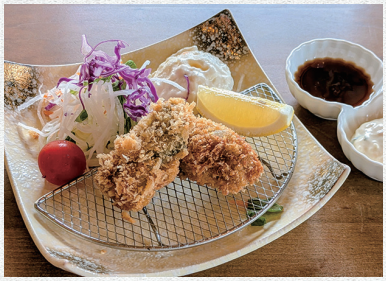
岩牡蠣

税込1,800円 税抜1,636円



蒸し牡蠣

2個 税込900円 税抜818円



牡蠣フライ

2個 税込1,000円 税抜909円

※写真はイメージです。

三重ブランド

単品（御料理）

A la Carte

三重が誇る海と大地の恵みを
素材の持ち味を生かして
丁寧に仕立てました。

10月～4月

伊勢海老

※価格と調理法はご相談ください。
※写真はイメージです。

税込8,800円より 税抜8,000円



お造り



塩焼き



鬼殻焼き



※写真お造りです。

鮑

お造り or 陶板焼き

税込3,300円 税抜3,000円



※写真陶板焼きです。

松阪牛

陶板焼き or ビーフカツ

税込3,600円 税抜3,273円



海老フライ

2尾 税込880円 税抜800円



お造り盛り合わせ

5種 税込2,800円
税抜2,545円



前菜盛り合わせ

税込1,600円
税抜1,455円



小茶碗のお茶漬け

税込700円
税抜636円

おばんざい
一品料理
Obanzai

伊勢志摩の海、山の幸を一品一品、
地酒との相性を考えて滋味深い
和の味わいとして考え仕立てました。













※写真は一例です。仕入れ都合により変更いたします。
スタッフにお尋ねください。

1品 税込500円 税抜454円

三重の地酒
Mie local sake

森﨑料理長が選ぶ
季節の日本酒。
お品書きよりお選びください。



※写真はイメージです。

作 穂乃智 純米酒
清水清三郎商店：鈴鹿

グラス（90㎖） 税込960円 税抜873円
一 合（180㎖） 税込1,550円 税抜1,409円

天遊琳 特別純米酒 瓶囲い
タカハシ酒造：四日市

グラス（90㎖） 税込960円 税抜873円
一 合（180㎖） 税込1,550円 税抜1,409円

酒屋八兵衛 山発純米酒 伊勢錦
元坂酒造：大台

グラス（90㎖） 税込960円 税抜873円
一 合（180㎖） 税込1,550円 税抜1,409円



いかだ（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（90㎖） 税込960円 税抜873円
一 合（180㎖） 税込1,550円 税抜1,409円



飲み比べセット

- いかだ
- 八兵衛
- 瀧自慢

税込1,700円
税抜1,545円

三重の地酒、季節限定、希少酒等取り揃えております。詳しくはスタッフにお尋ねください。

牡蠣御膳
Gozen



牡蠣三昧

税込5,500円
税抜5,000円

- 生牡蠣
- 前菜三種
- 牡蠣フライ
- 牡蠣飯
- 香の物
- 味噌汁

御膳
Gozen



牡蠣鍋御膳 11月～4月

- 小鉢
- 牡蠣鍋
- 牡蠣フライ
- 香の物
- 白飯

税込3,900円
税抜3,545円



お造り御膳 11月～4月

- 小鉢
- お造り
- 牡蠣フライ
- 香の物
- 白飯
- 味噌汁

税込3,800円
税抜3,455円

定食
Set Menu



いかだ荘贅沢弁当
おすすめ

いかだ荘のおすすめメニュー全部乗せ!

- お造り3種
- 焼き魚
- 卵焼き
- 牡蠣フライ
- 香の物
- 白飯
- 味噌汁
- デザート

税込3,800円
税抜3,455円



牡蠣フライ定食

- 小鉢
- 牡蠣フライ3個
- 香の物
- 白飯
- 味噌汁

税込2,200円
税抜2,000円



海老フライ定食

- 小鉢
- 海老フライ3尾
- 香の物
- 白飯
- 味噌汁

税込2,200円
税抜2,000円

単品（丼物）
A la Carte



牡蠣ひつまぶし

税込2,000円
税抜1,818円



鯛茶漬け

税込2,000円
税抜1,818円



海鮮丼

税込3,500円
税抜3,182円



鮪丼（鮪2種類）

税込2,800円
税抜2,546円