

一年十二ヶ月

## おばん菜



今晚のおばん菜 別紙にて

### 本日のおばん菜

五種 一八〇〇  
三種 一二〇〇

### 酒の肴三種

一〇〇〇

### 大えび醬油

紹興酒漬け

一尾 二八〇

### 塩辛いか

五八〇

### かつお酒盗

五八〇

### 甘えび塩辛

五八〇

### よだれ辛味鶏

六八〇

### 蒸し鶏ねぎだれ

五八〇

### 酒盗チーズ

七八〇

### いぶりがっこ チーズ

八八〇

### 葱ぬた

四八〇

### 長芋梅あえ

六八〇

### 柚子大根

四八〇

### 白菜漬物

四八〇

### かぶ浅漬け

四八〇

### 菊芋たまり漬け

三八〇

### 漬物盛り

七八〇

### 手打ち餃子

当店の餃子はすべて  
手打ち手作りです

### 鶏白湯炊き

柚子塩

各六個 七八〇

### 手打ち餃子

麻辣辛味

### 肉餃子 青菜餃子

水餃子／焼

各六個 五八〇  
各十個 九六〇

### 二種餃子

肉餃子  
青菜餃子

八個 七八〇

## 刺身



魚はほとんど

長崎五島列島より直接買付ております

### 刺身盛り合わせ

松 三八〇〇  
竹 二八〇〇

### お一人様用刺身

一八〇〇

おすすめ

### 河豚ふぐ刺

てつさうす造り

大 五八〇〇  
中 二八〇〇  
小 一八〇〇

### ふぐ焼き

一八〇〇

### ふぐポンズ

八八〇

### ふぐ唐揚げ

一八〇〇

### ふぐ炊きだし

二八〇〇

くえ（あら）最高級のお魚です

一八〇〇

### ひらす（平政）

島の人々の好物 食感よし

一三八〇

### 天然鯛

一三八〇

### 平すずき

一三八〇

### 鯖さわら

一三八〇

### あおりいか

一三八〇

### 鰯 あじ

一〇〇〇

### 当店冬の名物 鰯昆布

一三八〇

### 本日の なめろう

八八〇

### かつお

九八〇

### しめ 鯖

八八〇

## おすすめの一品



黒毛和牛(赤身)

焼き  
ステーキ 塩／柚子胡椒

三〇〇g 四二〇〇  
二〇〇g 二八〇〇  
一五〇g 二二〇〇

牛たん焼き

上 一八〇〇  
並 一三八〇

名物  
牛たんシチュー

二五〇〇

のど黒焼き／煮

時価

金目鯛焼き／煮

時価

くえ蒸し／焼き

二八〇〇

鰯<sup>ぶり</sup>塩焼き／鰯<sup>ぶり</sup>大根

一八〇〇

豚肉岩塩焼き

一五〇〇

豚肉西京漬焼き

一五〇〇

ユーリンヂイ  
油淋鶏

サクサク揚げどり ユーリンだれ

一羽 一九八〇  
半羽 九九〇

四川のシビれる  
麻婆豆腐

八八〇

しいたけ肉詰め

天ぷら

九八〇

野菜てんぷら

一〇〇〇

新潟魚沼産 コシヒカリ使用

鉄釜御飯 二人前より



ご注文を頂いてから一つ一つ炊いています

金目鯛ごはん 一人前 一九〇〇

ふくごはん／ぞうすい 一人前 一九〇〇

くえごはん 一人前 一五〇〇

鮭いくらごはん 一人前 一八〇〇

漁師ごはん 一人前 一三八〇

筍ごはん 一人前 一三八〇

空豆豆ごはん 一人前 一〇〇〇

## 麺と飯



鶏ゆずうどん 八八〇

牛ねぎうどん 九八〇

あったか葱  
お揚げうどん 八八〇

汁なし担々麺 八八〇

担々麺 八八〇

ザル盛りうどん 八八〇

ザル盛りそうめん 七八〇

なめろう一膳めし 六八〇

鮭いくらめし 八八〇

おにぎり 二個 六九〇

○□△のお刺身定食 松二八〇〇  
竹一八〇〇

漁師丼刺身いろいろ 一八〇〇

あじ丼 一二〇〇

なめろう丼 九八〇

## 甘味

ぜんざい 六〇〇

かんきつゼリー 五八〇

塩アイスクリーム 五〇〇