

一年十二ヶ月

# おばん菜



本日のおばん菜

五種 一八〇〇  
三種 一二〇〇

酒の肴あて三種

一〇〇〇

大えび醤油

紹興酒漬け

一尾 三八〇

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

冷やしトマト

四八〇

長芋梅あえ

六八〇

柚子大根

四八〇

水茄子塩もみ

四八〇

かぶ浅漬け

四八〇

糠漬け胡瓜

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

肉にくにくぎょうざ餃子

青菜あおなぎょうざ餃子

水餃子／焼

各 六個 五八〇  
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

## ハモのお造り

一八〇〇

## ハモの天ぷら

一五〇〇

## はた

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

## いさき

一三八〇

## あおりいか

一三八〇

## 鰺 あじ

一〇〇〇

## 本日の なめろう

八八〇

## かつお

九八〇

## しめ鯖さば

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

銀たら西京焼き

一八〇〇

のど黒焼き

二五〇〇

鮎の塩焼き

九八〇

はた蒸し/焼き

二八〇〇

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

野菜天んぷら

一〇〇〇

とうもろこしの

天ぷら

六八〇

新潟魚沼産 コシヒカリ使用

鉄釜御飯 二人前より



はたごはん 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

茗荷ごはん 一人前 一〇〇〇

とうもろこしごはん 一人前 九八〇

麺と飯



鶏ゆずうどん 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

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

あじ井 一二〇〇

なめろう井 九八〇

甘味

冷やしぜんざい 五〇〇

葛きり 五〇〇

塩アイスクリーム 五〇〇