

ふじ喜屋自慢の
秋のご馳走



一人前 一三〇〇〇円也
一人前 八、八〇〇円也

一、お万菜盛り六^{ばんざい}点

一、松茸鱧土瓶蒸しり

一、お造り

一、天ぷらいろいろ
松茸 穴子 海老 丸十

一、銀杏茶碗蒸し

一、ペロリ和牛すき焼き仕立

一、ちび天井 又は
天茶 又は
牛たん とうろろ飯

一、甘味



おばん菜セツト 五〇〇〇円也

ちよつとつまんで食べて下さい

おばん菜酒肴 六点

刺身三点

天ぷら 海老 鶏 天 野菜



お人様ニ、三〇〇
二〇種以上の飲みものから
いろいろ、あれこれ※会員登録加
※三〇分前L.O.とさせていただきます。

おばんざい

酒のアテ、話のつまみを色々ご用意しております。
メニュー以外もおすすすめあり。おたずね下さい。

お楽しみ
いろいろ

おばんざい
盛合せ

六點一、八〇〇
三點一、三八〇



肉三種

盛合せ

一、六八〇

松茸
土瓶蒸し

一、五〇〇

馬刺し

一、五八〇

※法律的に許可と得ています。

馬肉ユツケ

一、三八〇

※法律的に許可と得ています。

鴨ロース

一、二〇〇

あん肝

八八〇

鮭いくら

一、二〇〇

鮪ぶつ

八八〇

鮪とろろ

八八〇

酔っぱらい
大エビ

一尾 五八〇

松茸
茶碗蒸し

一、八〇〇

酒肴

盛合せ

五點一、五〇〇
三點一、〇〇〇

だし巻き玉子 九八〇

揚げ出し豆腐 七八〇

揚げ浸し茄子 七八〇

ポテトサラダ
いぶりがっこ入り 六八〇

鮭カママリネ 七八〇

いわし南蛮 七八〇

冷しトマト 六八〇

菜味豆腐 六八〇

酒盗とろろ 八〇〇

じゃが茅山椒
シヤキシヤキ 五八〇

れんこんキンピラ 六八〇

だし炊きオクラ 六八〇

味噌漬け
カマンベールチーズ 八八〇

鰻骨せんべい 五八〇

ピリ辛
こんにゃく 六八〇

長茅醤油漬け 六八〇

つけもの盛り 七八〇

たたき胡瓜 五八〇

刺身



五島列島直送豊洲から
全国いろいろ入荷あり ☒

大鉢盛り

刺身盛り合せ ※二人前より

松 八点 一人前 一、八〇〇

竹 五点 一人前 一、五〇〇

※大勢様 追加人数分、用意いたします



鮪赤身
まぐろ

九八〇

いか

九八〇

鰹づけ
かつお

九八〇

たこ

九八〇

鯛昆布メ
たい

九八〇

サーモン

九八〇

鰯
あじ

八八〇

本日のなめろう 八八〇

鰯生姜ホンス
いわし

八八〇

鰯鰯二種
ネギ生姜ダレ 九八〇

鰯
ぶり

九八〇

鮪カルパッチョ
醤油ダレ 一、三八〇

平政
ひらす

九八〇

鱸
すずき

九八〇

鰹カルパッチョ
葱にんにくダレ 一、三八〇

秋刀魚
さんま

九八〇

サーモン
カルパッチョ 一、三八〇

※その他本日入荷もあります。スタッフへおたずね下さい。



天婦羅

其の時々食材を水と粉でシンプルに揚げさせて載きます(卵は使用しません)

松茸一本入り
天ぷら盛合せ

1/2入り

六、八〇〇
五、八〇〇

松茸
一本天ぷら



大 三、八〇〇
中 二、八〇〇
1/2 一、九八〇

天ぷら盛合せ

八品 三、八〇〇
四品 一、八〇〇

野菜天ぷら盛合せ

松茸一本入り 四、八〇〇
松茸1/2入り 三、八〇〇
一、九八〇

海老天ぷら

五本 一、五八〇
三本 九八〇

穴子一本天ぷら

一尾 一、八〇〇

車海老 一、二〇〇

舞茸 一、〇〇〇

大海老 七〇〇

かき揚げ 一、〇〇〇

中海老 四〇〇

しいたけ 六八〇

キス 五〇〇

茄子 四八〇

いか 五〇〇

蓮根 四八〇

秋刀魚 五〇〇

玉子 四八〇

鰯 五〇〇

※その他おたずねください。

天丼



松茸一本入り
特選天丼

一本 四、八〇〇
1/2 三、八〇〇

おなじみ
はみだし天丼

特上 三、八〇〇
上 二、八〇〇
並 一、八〇〇

焼くものなど



銀座による助伝授

鰻(白焼梅焼蒲焼)

各一尾 三、九〇〇
半尾 一、九八〇

銀だら西京焼き

一、六八〇

鰹厚切り焼き

一、五八〇

鰹カマ焼き

九八〇

鰹ハラス焼き

九八〇

鯖塩焼き

一、三八〇

めざし炙り

八八〇

大海老フライ
タルタルソース

一尾

七八〇

アジフライ
タルタルソース

八〇〇

和牛ペロり牛
スキヤキ仕立

一、九八〇

牛たん炙り焼き

上芯タン 二、八〇〇
並 一、八〇〇

葱まみれ牛たん

一、五八〇

出汁炊きおでん牛たん大根入り

一、三八〇

鶏唐揚げ

八八〇

好きなソースを選べます

(柚子ポン酢／タルタルソース
／千リマヨ／おろしポン酢)



土鍋ごはん

味噌汁、つけもの 四八〇

一鍋二人前より

一鍋ずつ炊き上げますので
少々お時間をいただきます

松茸土鍋ごはん

一人前 一、九〇〇

鮭土鍋ごはん

一人前 一、七〇〇

鮭といくらびっしり土鍋ごはん

一人前 一、九〇〇

牛たん土鍋ごはん ところ付

一人前 一、六〇〇

焼きサバ土鍋ごはん

一人前 一、二〇〇

なっ葉土鍋ごはん ところ付

一人前 一、二〇〇

白米土鍋ごはん

一人前 九八〇

一膳めー

ちび天井 八八〇

鯛まだれ
めし

八八〇

ところめし 七八〇

マグロ
めし

なめろう
めし

七八〇

カツミのせ
TKGめし 一〇〇〇

うどん

当店のうどんは私どものオリジナル
のどごし良い上質の細うどん

松茸うどん (温)

二、〇〇〇

鯛胡麻だれうどん (冷)

一、五八〇

鯛うどん (温)

一、五〇〇

鶏ゆずうどん (温)

一、三八〇

鴨葱うどん (温)

一、五八〇

盛りザルうどん (冷)

大 二、三八〇

中 一、五八〇

(二人前並 八八〇

夜定食

ごはん、味噌汁、つけものセット

六八〇



あつたかぜんざい

七〇〇

ぜんざいアイスクリーム

七〇〇

はちみつレモンアイスクリーム

七〇〇

最中ぜんざいあんこ

六〇〇

五島の塩アイス

六〇〇

上五島にあるホテルマルゲリータから
上五島の塩を使用したオリジナルアイスクリームが届きました