

# 晩御品書き



心喜庵

牛たん天ぷら  
馬刺  
天丼  
菜  
肉刺身  
飯



東京都千代田区  
丸の内二丁目四之一  
丸の内ビル六階



心喜屋

春夏秋冬

春、山菜筍

蛤三鯛

夏、

秋、

松茸

冬、

河豚

蟹

年柄年中

内御用意あり

黒毛和牛また

鳥山

ふじ喜屋自慢の  
冬の駆走

100000円也

先菜肴 おばんざい

造 ふぐ刺 てつさ てつぴ

ふぐ皮 ポン酢

鯉 今年の鯉 美味です

揚 天ぶら盛り

焼 鰻白焼 肝串

口直し 蟹酢

炊 ペロリ和牛 すき焼き仕立

お食事 ちび天丼 又は

天茶 又は

鮒丼 又は 鯉丼

甘味

おばん菜セント 五〇〇〇〇円也

ちょっととつまんで食べて下さい

おばん菜 酒肴 六点

刺身三點

天ぶら 海老 鶏天 野菜



# 刺身



五島列島直送豊洲から  
全国いろいろ入荷あり

## 刺身盛合せ!!

一人前 一、六〇〇  
※二人前より



恐れ入ります  
人数分のご注文を  
お願い致します

平日 一、五〇〇

平政 一、三八〇

鯛 一、三八〇

鰯 一、三〇〇

刺身 五点三、八〇〇  
三点 一、九〇〇

ふぐ刺 大三、九〇〇  
中二、九〇〇  
小一、九〇〇

ふぐ皮 一、〇〇〇

鮪赤身 一、五〇〇

鮪づけ 一、五〇〇

鯵 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。



# 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めあり〼。  
おたずね下さい。



蟹酢 一・五〇〇  
あん肝 八八〇

鮪ぶつ 九八〇  
いか塩辛 七〇〇

鮪とろろ 九八〇  
ホタルイカ 沖漬け 七〇〇

だし巻き玉子 九八〇  
ピリ辛 七八〇

う巻 一・二八〇  
蓮根きんべら 六八〇

揚げ茄子 生姜醤油 七八〇

いわし生姜 一・〇〇〇  
ピリ辛 七八〇

カルパツチヨ 一・〇〇〇  
蓮根きんべら 六八〇

いわし南蛮 七八〇  
ピリ辛 七八〇

葉味豆腐 六八〇  
長芋醤油漬け 七八〇

味噌漬け 七八〇  
カマンベールチーズ 八八〇

トマトサラダ 五八〇  
トマトサラダ 五八〇

鰻骨せんべい 五八〇  
鰻骨せんべい 五八〇

漬物 六八〇  
漬物 六八〇

鴨ロース 一・二〇〇  
鴨ロース 一・二〇〇

蟹サラダ 一八〇〇  
蟹サラダ 一八〇〇

酒肴 一〇〇〇  
酒肴 一〇〇〇

盛合せ三点 一〇〇〇  
盛合せ三点 一〇〇〇

馬刺 一・五八〇  
馬刺 一・五八〇

馬肉 一・四八〇  
タルタルユッケ 一・四八〇

醉つ払い 一尾 六八〇  
大海老 一尾 六八〇

# 天婦羅

其の時々の食材を水と粉でシンプルに揚げさせて戴きます(卵は使用しません)

鰻天。ふら 盛合せ ニ、八〇〇 ふぐ揚 一、八〇〇

鰻天。ふら 半尾 三、五〇〇  
一尾 一、八〇〇

天。ふら盛合せ 八品 三、八〇〇  
四品 一、八〇〇

野菜天。ふら盛合せ 一、九八〇

海老天。ふら 五本 一、五八〇  
三本 九八〇

穴子一本天。ふら 一尾 一、八〇〇

車海老 一、二〇〇  
大海老 七〇〇

中海老 四〇〇  
とらふぐ 一、八〇〇

あわび 一、八〇〇  
一、八〇〇

キス 五〇〇  
いか 五〇〇

ポンズ 一、〇〇〇  
ふぐ皮 一、〇〇〇

※その他おたずねください。

天丼

綴入り

特選天丼



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

三、九〇〇

# 焼魚のメニュー



**銀座によろ助伝授**

**鰻(白焼 梅焼 蒲焼)**

一尾 三、五〇〇  
半尾 一、八〇〇

本日の力マ焼き

一〇〇〇

銀だら西京焼き

一、六八〇

鯵厚切り焼き

一、五八〇

鮭力マ焼き

九八〇

鮭ハラス焼き

一、三八〇

鯖塩焼き

九八〇

大海老フライ

一尾 七八〇

アジフライ

タルタルソース 八〇〇

和牛ペロリ牛

一、九八〇

スキヤキ仕立

上芯タン 二、八〇〇  
並 一、八〇〇

牛たん炙り焼き

一、九八〇

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

八八〇

鶏唐揚げ

お好きなソースを選べます

(柚子ポン酢／タルタルソース  
チリマヨ／おろしポン酢)



二〇種以上の飲み物の中から  
いろいろ、あれこれ※全員参加  
※三〇分前 L.O.とさせて頂きます。

# 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

蟹土鍋ごはん

一人前 二、八〇〇

鮭土鍋ごはん

一人前 一、七〇〇

鮭といくらびつしゃー土鍋ごはん 一人前 二、九〇〇

牛たん土鍋ごはん とろろ付 一人前 一、九〇〇

焼きサバ土鍋ごはん 一人前 一、二〇〇

なつ葉土鍋ごはん とろろ付 一人前 一、二〇〇

白米土鍋ごはん 一人前 九八〇

# 丼

味噌汁、つけもの 四八〇

鮭サーモン丼

一、七八〇

鮭鯛丼

一、五八〇

サーモン丼

一、五八〇

鮭丼／鯛丼

各 一、五八〇

# 一膳めー

ちじ天丼 八八〇

鯛めし 八八〇

なめろう  
めし 七八〇

なめろう  
めし 七八〇

ちじ  
マグロめし 七八〇

ちじ  
マグロめし 七八〇

# 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

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（冷）

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



あつたかせんさい

七〇〇

せんさいアイスクリーム

七〇〇

はちみつレモンアイスクリーム

七〇〇

最中せんさいあんこ

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