

海鮮健康丼

海と畑の健康の恵
を一つの丼ふりに

◆新鮮な海の幸を
種類豊富に盛り込んだ
海鮮丼です。

食物繊維
腸を整える

DHA
コレステロール値
低下

ビタミンB12
貧血予防

ナトリウム
殺菌作用

ビタミンC
食欲増進

EPA
中性脂肪低下

カロチン
風邪予防

タウリン
疲労回復

海鮮丼 **極**-KIWAMI-

1390(税込1529円)

味噌汁付

酢飯





味噌汁付

サーモンねぎとろ丼

紅-BENI- 1180(税込1298円)



味噌汁付

まぐろ丼 **鮪**-MAGURO-

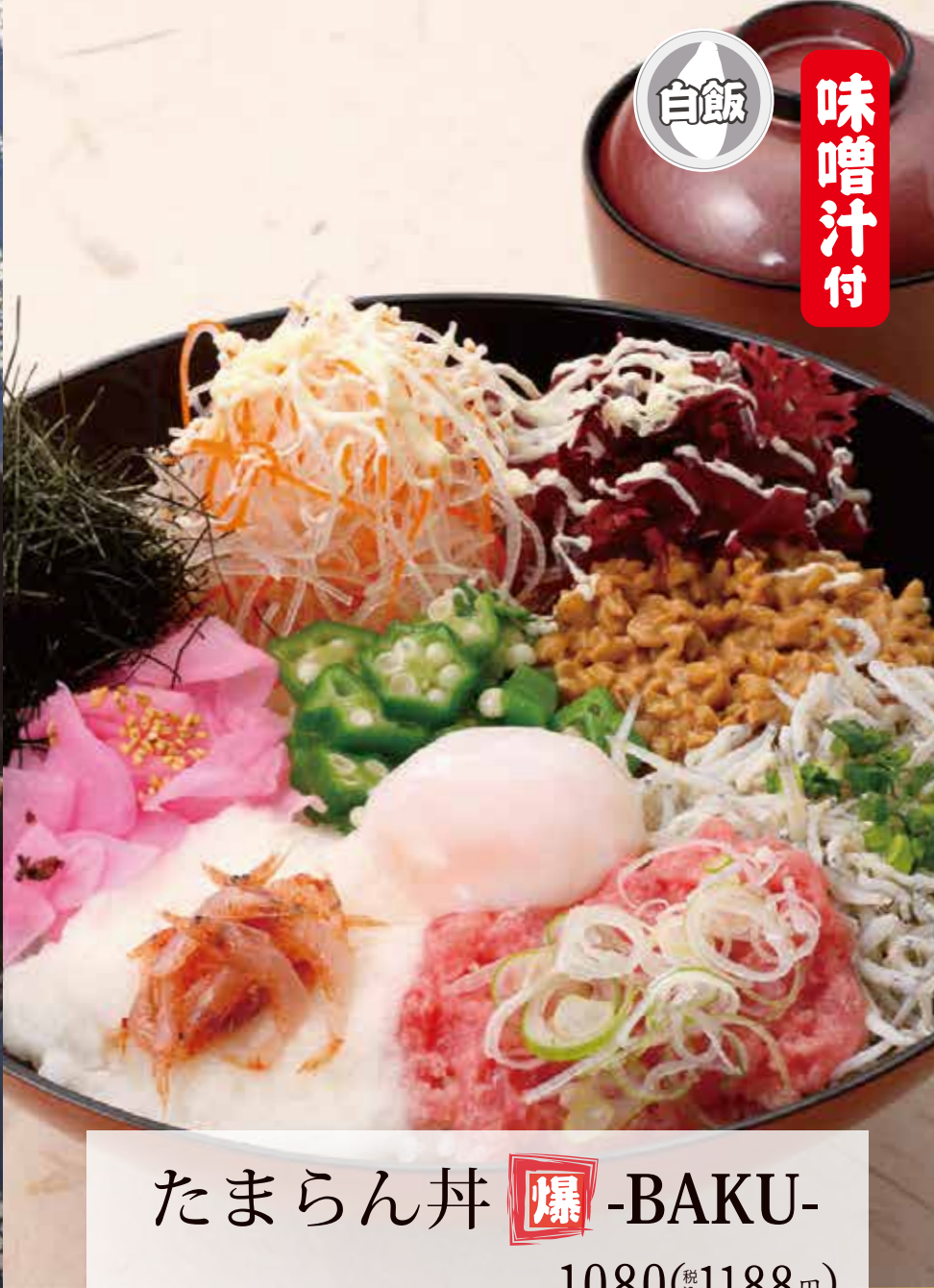
1690(税込1859円)



味噌汁付

いくらサーモン丼

輝-KAGAYAKI- 1590(税込1749円)



オススメの食べ方



魚の食感を楽しむ。



ご飯を包み込み味わう。



ご飯茶碗に移し、薬味・茶だしをかけ、サラサつと旨さ堪能。

極上 鯛 だし

白飯

鯛だし付

◆七福神の一人、恵比寿さまが釣り上げた魚「鯛」。「鯛」を食し福を呼んではいかがですか。

真鯛の胡麻だれ丼

渦 -UZU- 1270(税込1397円)

素材を活かす。

当店の茶漬けだしは

鯛のもつ繊細な味と帆立の隠し味がほのかに香るそんな出汁です。

一品で二度、三度味わえる、おすすめ丼ぶりををご用意致しました。

白飯

鯛だし付

築地天丼 **翔** -SYO-

1180(税込1298円)

かぼちゃ

いか

しし唐

海老一本

きす

茄子

お刺身



本日のお刺身定食

1590(税込1749円) 単品 1400(税込1540円)

ご飯・味噌汁・お漬物・小鉢付

産地より毎朝水揚げされたお刺身を日替わりでお出しいたします。
内容は係りの者にお尋ねください。

3つ
選べる

一
玉

TAMATEBAKO

手

箱

組合せ
自由自在



1 ねぎとろ鉄火



2 本日の市場井
※内容は係りの者にお尋ねください。



3 三種づけ



4 海鮮ゴマだれ



5 イクラとサーモン



6 海老とキスの天井

6種類の中から、
お好みの丼ぶりを3種類お選びください。

味噌汁・お漬物・甘味付



組合せ例 ① ねぎとろ鉄火 ⑥ 海老とキスの天井 ⑤ イクラとサーモン

1390(税込1529円)



若鶏と根菜の黒酢炒め御膳

1090(税込1199円) 単品 900(税込990円)

ご飯・味噌汁・サラダ・お漬物・小鉢付
からだに優しい「黒酢」を使用した特製ソースに
サクッと揚げた鶏肉と野菜を絡めました。



若鶏のから揚げ甘酢葱だれ
油淋鶏(ユーリンチー)御膳

990(税込1089円) 単品 800(税込880円)

ご飯・味噌汁・お漬物・小鉢付
カラッと揚げた若鶏のから揚げに
甘酢葱だれをかけました。



魚河岸フライ御膳

1270(税込1397円) ■ 半品 1080(税込1188円)

ご飯・味噌汁・サラダ・お漬物・小鉢付
ジューシーな味わいとサクサク衣に
自家製タルタルソースが抜群です。



醤油干し



小田原名産
早瀬のひろの



焼きトロさば御膳

1180(税込1298円) ■ 半品 990(税込1089円)

ご飯・味噌汁・お漬物・小鉢付
さばのジューシー感としょうゆの風味、
大根おろしを合わせて食べれば
旨さが広がる定食です。

三元豚

ロースカツ御膳

1180(税込1298円) 単品 990(税込1089円)

ご飯・味噌汁・サラダ・お漬物・小鉢付
肉のキメが細かく脂身があっさり甘い、
三元豚をサクサクに揚げました。

健康
黒酢

鯖と根菜の黒酢炒め御膳

1180(税込1298円) 単品 990(税込1089円)

ご飯・味噌汁・サラダ・お漬物・小鉢付
高温でサクッと揚げた鰯とバランスよく野菜も
食べられる黒酢が効いた定食です。



小鉢・刺身・一品・ドリンク一杯
(瓶ビール、「^みおろし」は除く)

1280 (税込 1408円)

一品料理 お食事とご一緒に



まぐろ山かけ
450 (税込 495円)



枝豆
300 (税込 330円)



鶏のからあげ
300 (税込 330円)



海老の天ぷら
300 (税込 330円)



フライドポテト
450 (税込 495円)



キッズメニュー

※ 丼は全て白飯でご用意しております。
酢飯にも変更出来ます。



お子様プレート

まぐろ・えび・いくら軍艦・きりたまご
うどん・甘味・からあげ・ジュース

卵を 牛乳を 小麦を えびを
使用しております

780(税込858円)

※ 当店のうどんとソバは同じ釜で茹でています。



キッズ うどん

390(税込429円)

卵を 小麦を
使用しております

※ 当店のうどんとソバは同じ釜で茹でています。



みそしるつき

キッズ ねぎとろどん

490(税込539円)

卵を 小麦を
使用しております



みそしるつき

キッズ いくらどん

690(税込759円)

卵を 小麦を
使用しております

ぜーんぶ、おもちゃつき!



寿司

素材にこだわり、
江戸前寿司の伝統技を
活かした美味しいうまい寿司を
お召し上がりください。



荒磯

あらいそ

白身、赤身、帆立、
えび、本日の旨いネタ、
玉子、穴子、いくら

天ぷら・茶碗蒸し・味噌汁付

1680(税込1848円)

初花

はつはな

赤身、白身二種、サーモン、
本日の旨いネタ、えび、
ねぎとろ軍艦、
いくら、穴子、切玉子

茶碗蒸し・味噌汁付

1390(税込1529円)



- ・たい
- ・本日の旨いネタ
- ・まぐろ

420(税込462円)



- ・ねぎとろ
- ・たまご
- ・えび

340(税込374円)



- ・いくら
- ・たまご
- ・まぐろ

400(税込440円)



- ・えび
- ・いか
- ・まぐろ

380(税込418円)

(午後五時より承ります)

ちよいすし

夜の

和御膳



お刺身天ぷら御膳
1280(税込**1408**円)



黒ムツ西京焼御膳 **1480**(税込**1628**円)



しきさい
四季彩御膳 **1480**(税込**1628**円)



しよくゆうらく
食遊楽御膳 **1880**(税込**2068**円)



金目鯛煮付け御膳 **1580**(税込**1738**円)

※ お刺身と小鉢は、日により変わります

9種類から選べる!!

贅沢玉手箱

味噌汁・茶碗蒸し・デザート付

1980(税込)2178円



9種類の中から、お好みの丼ぶりを3種類お選びください。

酢飯

1 海鮮丼

酢飯

2 トロ・赤身・ネギトロ丼

酢飯

3 北海丼

酢飯

4 いくら丼

酢飯

5 かに丼

酢飯

6 かに・いくら丼

白飯

7 大海老天井

白飯

8 穴子天井

白飯

9 ビフテキ丼

組合せ
自由自在



～組合せ例～

- ① 海鮮丼
- ⑦ 大海老天井
- ⑥ かに・いくら丼