

H
I
G
A
Y
A

飛賀屋

築地

天ぷらとお刺身御膳

美味三昧！

お刺身、茶碗蒸しとの
贅沢なセットです。

雅



海老と季節の野菜の天ぷらと、市場直送の
刺身が付いた贅沢なセットです。

※仕入れにより内容が変わります。



お漬物 味噌汁 茶碗蒸し

1690(税込1859円)

★アレルギー物質を含む特定原材料7品目は次のようにピクトで表示しています。





銀だら西京焼きとお刺身御膳

全品
味噌汁付き

ご飯
大盛り+50円
(税込55円)

おかわり+150円
(税込165円)

焼魚料理の王様、
西京焼き。
じっくり漬け込んだ逸品は、
是非とも味わって
いただきたい
お奨めの商品です。



お漬物 味噌汁 茶碗蒸し

※お刺身は仕入れにより内容が変わります。

1790(税込1969円)

本日の煮魚とお刺身御膳

じっくり丁寧に
炊きあげた煮魚と
お刺身が付いた、
お魚好きの方の
よくばり膳。



お漬物 味噌汁 茶碗蒸し

※お刺身は仕入れにより内容が変わります。

1690(税込1859円)

ちいほし
一品!!



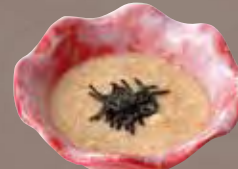
茶碗蒸し
290(税込319円)



天ぷら盛合せ
480(税込528円)



鶏の唐揚げ
390(税込429円)



だしわりとろろ
290(税込319円)

特選 海鮮贅沢丼

海鮮茶漬け

厳選した鮮魚の旨味を味わう、
そして鯛だしの茶漬けを味わう、
贅沢な海鮮丼です。

贅沢丼



海鮮贅沢丼にイクラをプラスしました。

※仕入れにより内容が変わります。



お漬物

鯛だし

1590 (税込 1749 円)

★アレルギー物質を含む特定原材料 7 品目は次のようにピクトで表示しています。



全品
味噌汁付き

ご飯
大盛り+50円
(税込55円)
おかわり+150円
(税込165円)



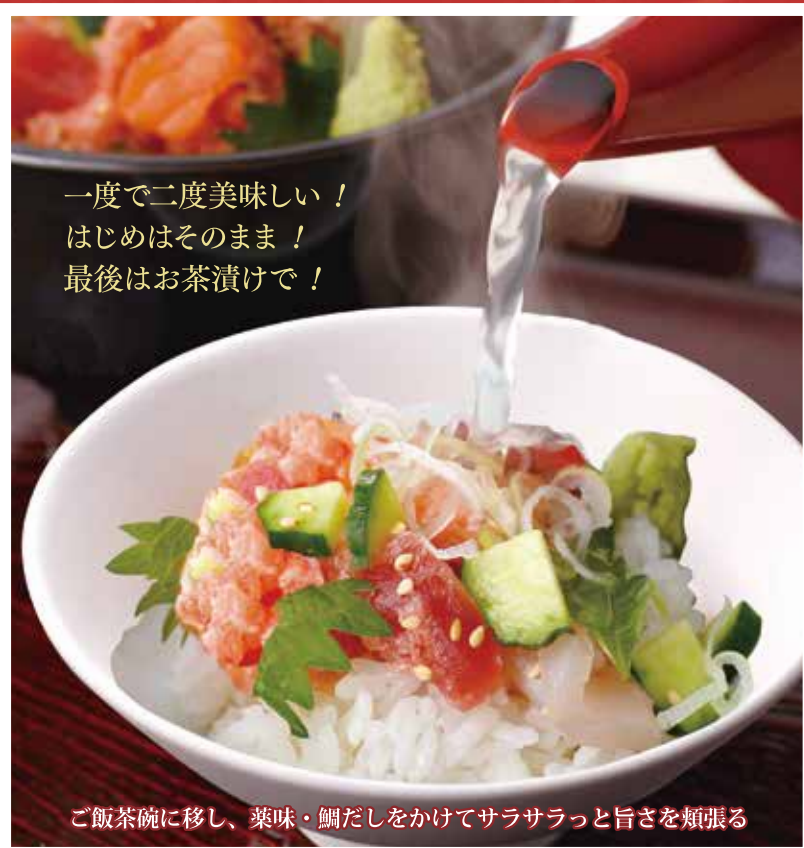
お漬物 鯛だし

1290(税込1419円)

※仕入れにより内容が変わります。

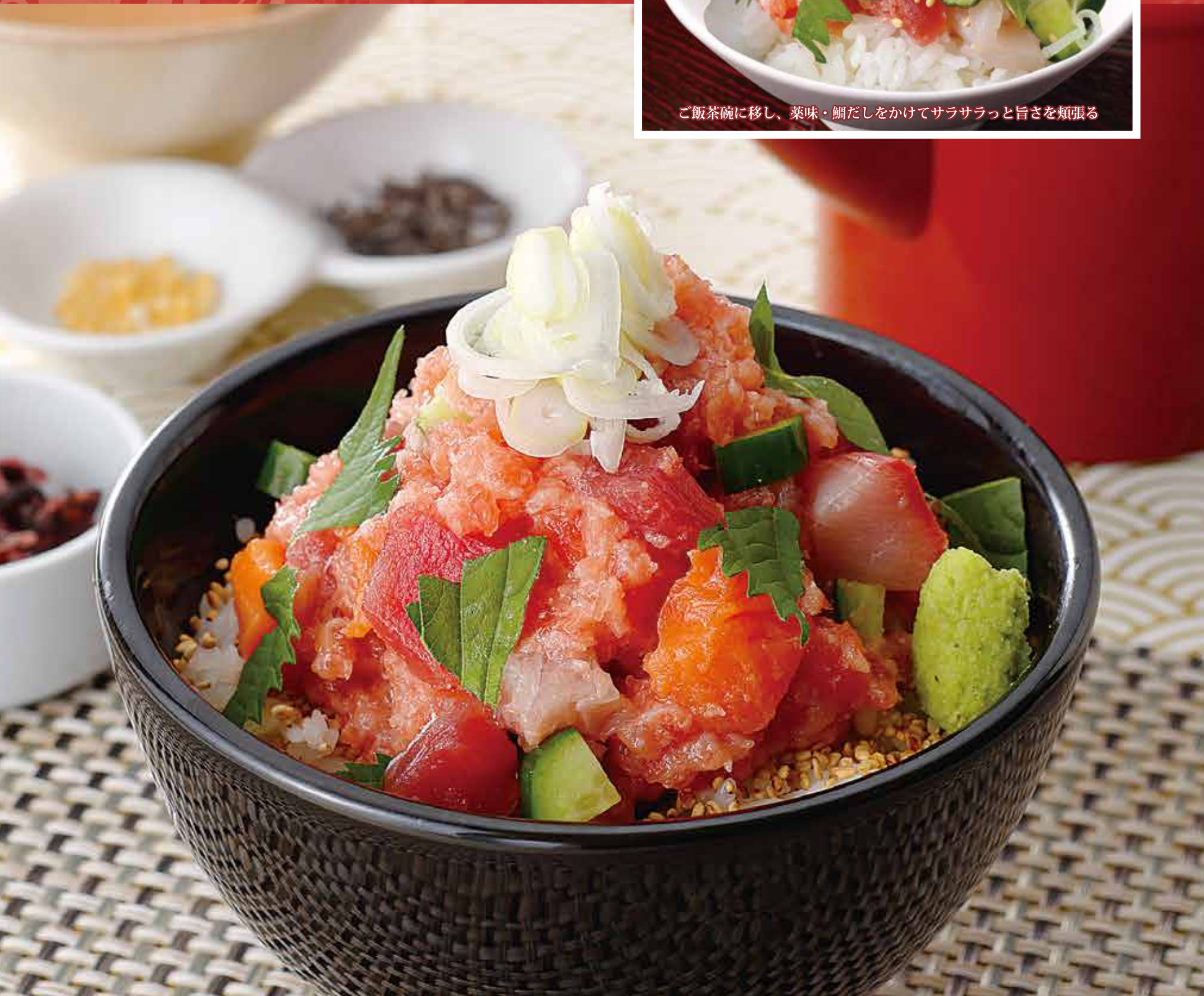


海鮮贅沢丼
角切り鮮魚とネギトロを和えた
オリジナル丼ぶりです。



一度で二度美味しい！
はじめはそのまま！
最後はお茶漬けで！

ご飯茶碗に移し、薬味・鯛だしをかけてサラサラと旨さを頬張る



ちいほし
一品!!



茶碗蒸し
290(税込319円)



天ぷら盛合せ
480(税込528円)



鶏の唐揚げ
390(税込429円)



だしわりとろろ
290(税込319円)

本日のお刺身定食

毎朝！
市場より直送！

とことん店内解体にこだわった
鮮魚のお刺身をご提供致します。

お刺身



毎朝仕入れの鮮魚をお届け。
魚の旨味を堪能できるお刺身定食です。
※仕入れにより内容が変わります。詳しくはスタッフにおたずねください



ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢

1690(税込1859円)

★アレルギー物質を含む特定原材料7品目は次のようにピクトで表示しています。



真鯛の胡麻だれ丼

鯛だしで食べる！

鯛のもつ繊細な味を

帆立の隠し味が

ほのかに香る出汁で食べる

飛賀屋の名物です！

全品
味噌汁付き

ご飯
大盛り+50円
(税込55円)

おかわり+150円
(税込165円)



一度で二度美味しい！
はじめはそのまま！
最後はお茶漬で！



① 魚の食感を楽しむ



② ご飯を包み込み味わう



③ ご飯茶碗に移し、薬味・鯛だしをかけてサラサラと旨さを頬張る



オリジナルの「胡麻だれ」に新鮮な真鯛を絡ませてお茶漬でも楽しめる丼ぶりです。



お漬物

鯛だし

1290(税込1419円)

ちいほし
一品!!



茶碗蒸し
290(税込319円)



天ぷら盛合せ
480(税込528円)



鶏の唐揚げ
390(税込429円)



だしわりとろろ
290(税込319円)

海鮮飛賀屋井

豊洲・産地仕入！

豊洲市場の鮮魚を職人仕込みの技で

真心こめて作った自慢の料理。

「豊洲」の活気を大井に盛り込んだ逸品です。



新鮮な海の幸を種類豊富に盛り込んだ
旨味溢れる当店の看板メニューの井ぶりです。



1390(税込)1529円

★アレルギー物質を含む特定原材料7品目は次のようにピクトで表示しています。





海鮮三種漬け丼

飛賀屋オリジナルの手ごねダレに
漬け込んだ江戸前仕込みの海鮮丼。

全品
味噌汁付き
ご飯
大盛り+50円
(税込55円)
おかわり+150円
(税込165円)

酢飯



1290(税込1419円)



ねぎとろ鉄火丼

マグロを味わう定番丼ぶり。
ネギトロと白ネギは相性抜群。

酢飯



1290(税込1419円)



マグロづくし丼

トロ、赤身、漬け、ネギトロの
四種が楽しめます。

酢飯



1790(税込1969円)

醤油糀とは

国産米を使用した糀と丸大豆使用の吟醸醤油から作られた、しょうゆ糀。大豆成分の旨味が深く、醤油に比べると、上品でやさしい旨みと甘みがある調味料です。

マグロとアボカドの 醤油糀漬け丼

マグロとアボカドの相性抜群。



1290(税込)1419円



女性人気
No.1
!!

サーモンと アボカドの 醤油糀漬け丼



1290(税込)1419円





サーモンねぎとろ丼

人気の海鮮コンビネーション。

酢飯



1190(税込1309円)

全品
味噌汁付き
ご飯
大盛り+50円
(税込55円)
おかわり+150円
(税込165円)

サーモン親子丼

サーモンと魚卵を
贅沢に使った
自慢の丼ぶりです。

酢飯



1590(税込1749円)



ちい足し
一品!!



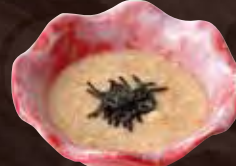
茶碗蒸し
290(税込319円)



天ぷら盛合せ
480(税込525円)



鶏の唐揚げ
390(税込429円)



だしわりとろろ
290(税込319円)

飛賀屋
オススメ!
たまてばこ

玉手箱

一度に三種の井ぶりが
楽しめるセットです。

全品
味噌汁付き

ご飯
大盛り+50円
(税込 55円)
おかわり+150円
(税込 165円)

海鮮玉手箱

贅沢玉手箱

彩り玉手箱



★アレルギー物質を含む特定原材料7品目は次のようにピクトで表示しています。





海鮮玉手箱

●サーモン親子丼

酢飯

●ねぎとろ鉄火丼

酢飯

●海鮮胡麻だれ丼

白飯

味噌汁

茶碗蒸し

甘味



1690(税込1859円)



贅沢玉手箱

●うなぎかば焼き丼

白飯

●トロ赤身のネギトロ鉄火丼

酢飯

●カニ・イクラ丼

酢飯

味噌汁

茶碗蒸し

甘味



1990(税込2189円)



彩り玉手箱

●真鯛胡麻だれ丼

白飯

●季節の天丼

白飯

●本日の市場丼

酢飯

味噌汁

茶碗蒸し

甘味



1690(税込1859円)

大海老天井

揚げたてサテサテ！

天ぷらの調理過程では「蒸す」という工程が加わります。

温かくなつた魚介や野菜は甘みやおいしさもアップし美味しく味わえます！



大海老 2 本と季節の野菜 3 種
茶だしをかけて天茶として二度楽しめます。



お漬物

鯛だし

味噌汁

1290 (税込 1419 円)

★アレルギー物質を含む特定原材料 7 品目は次のようにピクトで表示しています。



小麦



卵



乳



えび



かに



そば



落花生

全品
味噌汁付き

ご飯
大盛り+50円
(税込55円)
おかわり+150円
(税込165円)

大海老1本、穴子1本、
季節の野菜3種。

大海老 穴子天井



お漬物 鯛だし 味噌汁

1290(税込)1419円



茶だしをかけて天茶として
2度楽しめます。



ちいほし
一品!!



茶碗蒸し
290(税込)319円



天ぷら盛合せ
480(税込)528円



鶏の唐揚げ
390(税込)429円



だしわりとろろ
290(税込)319円

ぶり大根煮定食

奥深い味わい

味が良く染みた煮魚とご飯が
食欲をそそります。



店内仕込みで炊き上げました。煮魚の定番!!



ご飯

味噌汁

お漬物

小鉢

1590(税込) 1749円

★アレルギー物質を含む特定原材料 7 品目は次のようにピクトで表示しています。



小麦



卵



乳



えび



かに



そば



落花生

銀だら西京焼き定食

人気の魚料理！

魚の旨味を

存分に引き出す

定番の料理。



焼魚定食の王様、西京焼き。



ご飯

味噌汁

お漬物

小鉢

1590(税込1749円)

焼きトロさば定食

小田原名産・早瀬の干物を使用。
サバのジューシー感と醤油の風味が
たまりません。



ご飯

味噌汁

お漬物

小鉢

1190(税込1309円)

若鶏と根菜の黒酢炒め定食

香

香酢を使用！

香り高い「香酢」が

おいしさを引き立てます。

全品
味噌汁付き

ご飯

大盛り+50円
(税込55円)

おかわり+150円
(税込165円)



コクとまろやかな酸味が
食欲をそそる人気の中華メニュー



ご飯

味噌汁

お漬物

小鉢

1190(税込1309円)

★アレルギー物質を含む特定原材料7品目は次のようにピクトで表示しています。



小麦



卵



乳



えび



かに



そば



落花生

特選うなぎ黒毛和牛重



全品
味噌汁付き

ご飯

大盛り+50円
(税込55円)

おかわり+150円
(税込165円)

鰻の旨みを堪能

甘いたれが鰻とご飯に絡まるうなぎ、
鯛出汁茶漬けも楽しめる贅沢な味わい。
香ばしい香りも食欲をそそります。



お漬物

鯛だし

3000(税込3300円)

ふっくら焼き上げたうなぎと
旨みあふれる黒毛和牛の焼肉との
贅沢な組み合わせをお楽しみください！



うなぎ重

うなぎの旨みをご飯と絡めていただく。
最後は鯛出汁茶漬けで二度美味しくいただけます。



お漬物

鯛だし

2200(税込2420円)



特選うなぎ重

ふっくら焼き上げたうなぎ。
食べ応えのあるボリュームも自慢の一品。



お漬物

鯛だし

2700(税込2970円)

海老フライ定食

抜群の味と食感！

手付にこだわった

サクサク衣が

美味しさの秘密です。



豊洲市場直送の海老を
「手付衣」で揚げました。



ご飯

味噌汁

お漬物

小鉢

1390(税込1529円)

★アレルギー物質を含む特定原材料7品目は次のようにピクトで表示しています。



小麦



卵



乳



えび



かに



そば



落花生



魚河岸フライ定食

海老、イカ、アジ、ホタテの魚介フライ。

うおがし

全品
味噌汁付き

ご飯
大盛り+50円
(税込55円)

おかわり+150円
(税込165円)



ご飯

味噌汁

お漬物

小鉢

1390(税込1529円)

アジフライ定食

手付け衣でサクッとした食感。
当店自慢のアジフライ。



ご飯

味噌汁

お漬物

1190(税込1309円)

店内
仕込み



ふっくら 厚焼玉子

今日も焼いています！
当店の厚焼玉子は
密度が濃く
ほんのりとした
甘さが特徴です。
一口食べれば
『うまい』と感じる厚焼玉子
お好みの定食を彩ります。



390(税込429円)

食事にもう一品

手付衣の アジフライ

鮮度香る
市場直送のアジが
手付衣ならではの
サクッととした食感と
フワッとふっくら
揚げられました。
自信をもっておすすめする
アジフライです



一枚一枚、黄金色に
仕上げます。

360(税込396円)



炊きたて ブリ大根

強火で炊かれた
身はふっくら
身離れの良い仕上がり。
脂の旨みが
詰まった身に
甘辛い煮汁をつけて
いただくその味は
まさに別格。



390(税込429円)

おいしい
炊きたて
ブリ大根



飛賀屋

キッズ+ニコ

全品
デザート・ジュース
おもちや付



キッズプレートしらす

790(税込869円) 小麦 卵 乳 鶏 魚 大豆

しらすご飯、海老フライ、鶏唐揚げ、ハンバーグ
ポテトフライ、甘味、ジュース



キッズプレートいくら

890(税込979円) 小麦 卵 乳 鶏 魚 大豆

いくらご飯、海老フライ、鶏唐揚げ、ハンバーグ
ポテトフライ、甘味、ジュース



キッズお寿司セット

690(税込759円) 小麦 卵 乳 鶏 魚 大豆

まぐろ、海老、いくら軍艦、玉子焼き、かき玉うどん、
唐揚げ、甘味、ジュース



キッズかき玉うどんセット

390(税込429円) 小麦 卵 乳 鶏 魚 大豆

かき玉うどん、甘味、ジュース

キッズ ねぎとろ丼

490(税込539円)



みそしるつき



みそしるつき

キッズ いくら丼

690(税込759円)



★アレルギー物質を含む特定原材料7品目は次のようにピクトで表示しています。



飛賀屋のおもてなし

豊洲市場の目利きによる鮮魚をはじめとした気の利いた料理御膳
職人の手間と工夫が盛り込まれた体にも優しい定食や膳の数々をご用意し、
心より皆様を「OMOTENASHI」申し上げます。

目利き鮮魚

豊洲・各市場直送の新鮮な魚介を
お手頃価格でお楽しみいただけます。
毎朝市場から届いた新鮮な魚
介を店内解体にこだわり、職人仕
込の味と技を、一皿一皿に心を込
め「安心」「安全」「美味しい」を
追求していきます。

大名海鮮丼

より深く、海鮮丼に思いを馳せて
みる。まずは日本人の精神文化そ
のものを支える米。そしてその上
に乗せられる海鮮素材は全国の魚
市場より仕入れる。それらをもつ
の器の中で調和せしめ、より高次
な味わいを創造する。それが大名
海鮮丼です。

ごま香る天ぷら

「江戸の三味」の一つにも数えられ
る「天ぷら」。新鮮な魚介・野菜な
どを、香ばしくごま油で揚げると
が江戸前の特徴といわれています。
調理工程では「蒸す」という工程
も加わります。蒸し野菜によって
温かくなった野菜は甘みやおいし
さもアップします。

じっくり丁寧に煮魚

おいしい煮魚、炊き上がりました。
当店自慢の煮魚、煮汁をぐらぐら
と煮立てて一気に炊き上げます。
強火で炊かれた身はふつくと身
離れのよい仕上がりとなり、脂の
旨味が詰まった身に甘辛い煮汁を
つけて頂くその味はまさに格別で
す。

