

# 寿司御膳

豊洲市場より厳選したネタを仕入れました

## 山王寿司御膳

さんおう

- 寿司6貫+付玉子
- 粗挽きそば
- 天ぷら
- 茶碗蒸し

Sannou



本体価格 1,420円+税



## 江戸寿司御膳

えど

- 寿司6貫
- 粗挽きそば
- 茶碗蒸し

Edo



本体価格 1,080円+税



## 神田寿司御膳

かんだ

- 寿司7貫+付玉子
- 天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁

Kanda



本体価格 1,330円+税

# 天ぷらと お刺身御膳

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。



※お刺身は仕入れにより  
内容が変わります。



お漬物 味噌汁 茶碗蒸し

本体  
価格 **1,380円** +税



美味三昧!

# 刺身御膳

お刺身、茶碗蒸しとの  
贅沢なセットです。

# 銀だら 西京焼きと お刺身御膳

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。



※お刺身は仕入れにより  
内容が変わります。



お漬物 味噌汁 茶碗蒸し

本体  
価格 **1,580円** +税



★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。





## 岩中豚バラの セイロ蒸しと お刺身御膳

銘柄豚「岩中豚」は一般赤肉に比べ、  
ビタミンE含量が3倍多く純白な脂肪は  
まろやかな旨みを引き出します。



※お刺身は仕入れにより  
内容が変わります。



お漬物 味噌汁 茶碗蒸し

本体  
価格 **1,580**円  
+税



## 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。



※お刺身は仕入れにより  
内容が変わります。



お漬物 味噌汁 茶碗蒸し

本体  
価格 **1,780**円  
+税

玉 手 箱

たまたまばこ

一度に三種の  
井ぶりが  
楽しめるセット。

飛賀屋  
オススメ!



★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
- 三色漬け丼 白飯



味噌汁  
茶碗蒸し  
甘味

本体  
価格 **1,280円** +税



# 贅沢玉手箱

- 真鯛の胡麻だれ丼 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

本体  
価格 **1,680円** +税



# 彩り玉手箱

- 海鮮胡麻だれ丼 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

本体  
価格 **1,380円** +税

ちい足し  
一品!!



フライドポテト  
本体  
価格 **380円** +税



茶碗蒸し  
本体  
価格 **280円** +税



天ぷら盛合せ  
本体  
価格 **450円** +税



鶏の唐揚げ  
本体  
価格 **380円** +税



だしわりとろろ  
本体  
価格 **280円** +税

# 大名海鮮丼

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  
大丼に盛り込んだ  
逸品です。



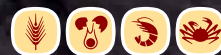
## 海鮮飛賀屋丼

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丼ぶりです。

本体  
価格 **1,280円**  
+税



酢飯



※仕入れにより内容が変わります。

★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。



# 魚有

## 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



本体  
価格 **1,680円**<sub>+税</sub>



## 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



本体  
価格 **1,080円**<sub>+税</sub>



## 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。

白飯



本体  
価格 **1,180円**<sub>+税</sub>

しょうゆ糀とは 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。

しょうゆ糀とは 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。

サーモン



## サーモンとアボカドの 醤油糀漬け丼

脂の乗ったサーモンとアボカドが、  
しょうゆ糀で味が深くなります。



白飯



本体  
価格 **1,080円**  
+税

## サーモン ねぎとろ丼

欲張りな海鮮人気ダネの  
コンビネーション。



酢飯



本体  
価格 **980円**  
+税

★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

自家製旨ダレに漬け込んだ  
江戸前仕込みの海鮮丼。



酢飯



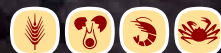
本体  
価格 **1,180円**  
+税

## サーモン 親子丼

トロっとしたサーモンと  
醤油漬けの魚卵の組合せは絶品です。



酢飯



本体  
価格 **1,200円**  
+税

★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。



# 海鮮茶漬け

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！



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！



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

## 真鯛の胡麻だれ丼

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

お漬物 鯛だし

本体価格 **1,180円** +税



※仕入れにより内容が変わります。

★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。





## 特選海鮮贅沢丼

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。

白飯



お漬物 鯛だし ※仕入れにより内容が変わります。

本体  
価格 **1,380円**  
+税



## 極海鮮贅沢丼

特選海鮮贅沢丼に生うにを  
トッピングしました。

白飯



お漬物 鯛だし

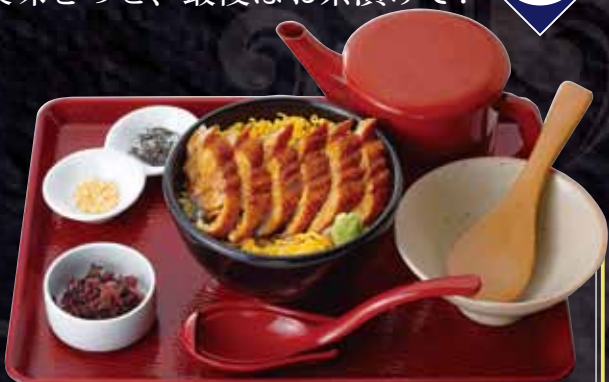
本体  
価格 **1,680円**  
+税



## 鰻ひつまぶし丼

先ずはそのまま味わう。  
薬味をのせ、最後はお茶漬けで!

白飯



お漬物 鯛だし

本体  
価格 **1,180円**  
+税

# 飛か貝屋の天丼

揚げたて  
サクサク!

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!

茶だしをかけて  
天茶として  
2度楽しめます。



## 大海老天丼

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2度楽しめます。

お漬物 鯛だし 味噌汁

本体価格 **1,080円** +税



★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。





## 大海老穴子天井

大海老1本、穴子1本、季節の野菜3種。



お漬物 鯛だし 味噌汁

本体  
価格 **1,060円**  
+税

## 穴子天井

穴子丸ごと2尾、季節の野菜3種。



お漬物 鯛だし 味噌汁

本体  
価格 **1,020円**  
+税

ちい  
→品!!



フライドポテト  
本体  
価格 **380円**  
+税



茶碗蒸し  
本体  
価格 **280円**  
+税



天ぷら盛合せ  
本体  
価格 **450円**  
+税



鶏の唐揚げ  
本体  
価格 **380円**  
+税



だしわりとろろ  
本体  
価格 **280円**  
+税

# ぶり大根煮定食

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

本体  
価格 **1,420円** +税



煮魚定食

# 夢カサゴ煮つけ 定食

まるまる一尾を強火で  
ふっくらと炊き上げました。



ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢

本体  
価格 **1,080円** +税



★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



鶏卵

定食

ご飯大盛  
無料

全品 味噌汁付き

# 焼魚定食



## 銀だら 西京焼き定食

焼魚定食の王様、西京焼き。



ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢



本体  
価格 **1,480**円  
+税



## 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



本体  
価格 **1,080**円  
+税

# 黒酢炒め定食



## 若鶏と根菜の 黒酢炒め定食

香り高い「香酢」がおいしさを引き立てます。



ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢



本体  
価格 **1,050**円  
+税

毎朝！  
市場より  
直送！

# 市場直送鮮魚

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。



## 本日のお刺身定食

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。

ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢

本体  
価格 **1,580円** +税



※仕入れにより内容が変わります。



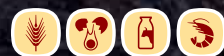


熱々石焼ビビンバ



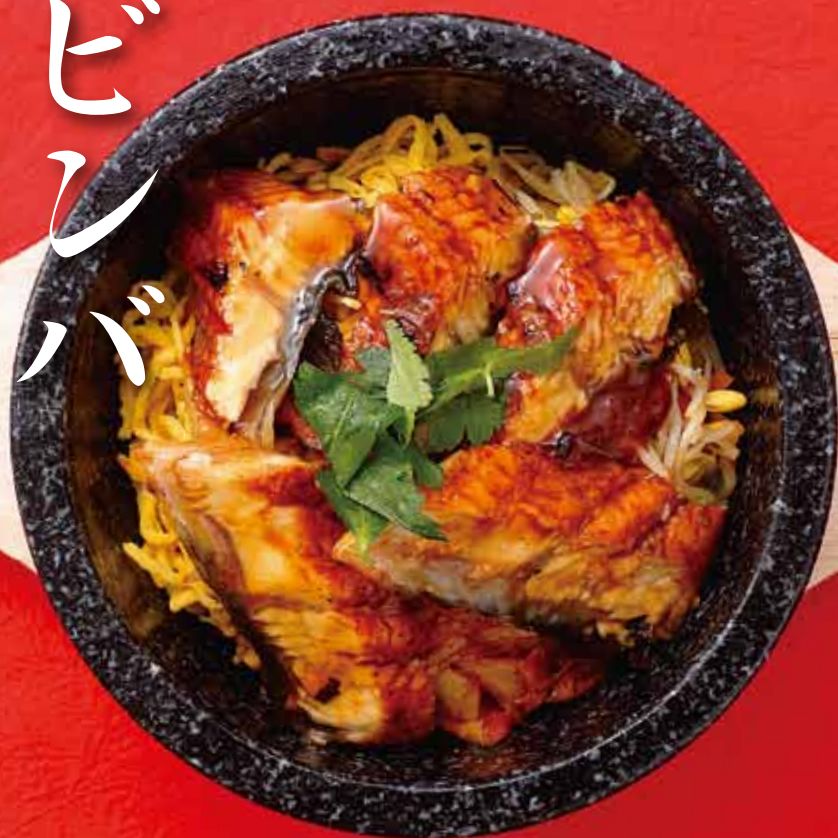
# 石焼まぐろビビンバ

サクサク焦がし醤油が隠し味。  
香ばしい香りも食欲をそそります。



スープ サラダ

本体価格 **1,050円** +税



# 石焼うなぎビビンバ

蒲焼きのタレが食欲をかきたてます。



スープ サラダ

本体価格 **1,220円** +税

# 石焼黒毛和牛ビビンバ

黒毛和牛のショルダーカルビを鍋肌にあてて  
熱を通すと溢れる肉汁が旨さの秘密です。



スープ サラダ

本体価格 **1,180円** +税

# 岩中豚の ヒレカツ定食

肉質が軟らかく肉の旨みと  
脂の甘みのバランスが極上。



銘柄豚の  
**岩中**



ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢 

本体  
価格 **1,220円** +税



# 岩中豚のヒレカツと 海老フライ定食

カツと海老の最高コンビネーション。

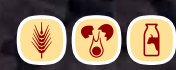


ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢

本体  
価格 **1,200円** +税

# 岩中豚の ヒレカツ煮定食

熟成ヒレカツを甘辛だしと玉子でとじました。



ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢

本体  
価格 **1,250円** +税

★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。





# 魚河岸 うおがし フライ定食

海老、イカ、キス、ホタテの  
魚介フライ。



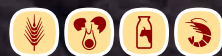
ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢

本体  
価格 **1,220円** +税



# 海老フライ定食

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

本体  
価格 **1,180円** +税

ちいほし  
一品!!

## サイドメニュー



まぐろ山かけ 本体価格 380円+税



だしわりとろろ 本体価格 280円+税



しらすおろし 本体価格 280円+税



明太ポテトサラダ 本体価格 380円+税



フライドポテト 本体価格 380円+税



しらすやっこ 本体価格 380円+税



天ぷら盛合せ 本体価格 450円+税



鶏の唐揚げ 本体価格 380円+税



茶碗蒸し 本体価格 280円+税

## ドリレクメニュー

### ◆ビール◆

- ・ キリン一番搾り  
中ジョッキ 本体価格490円+税  
グラスビール 本体価格390円+税

- ・ 瓶ビール  
【キリンラガー】 本体価格560円+税

- ・ キリンゼロイチ零 ICHI  
【ノンアルコールビール】 本体価格430円+税

### ◆ウイスキー◆

- ・ ハイボール 本体価格380円+税

### ◆サワー◆

- ・ ウーロンハイ 本体価格390円+税
- ・ レモンサワー 本体価格390円+税
- ・ チュウハイ 本体価格390円+税

### ◆日本酒◆

- ・ 松竹梅 豪快【辛口】 本体価格480円+税

### ◆焼酎◆

- ・ 知心剣 本体価格480円+税
- ・ 一刻者 本体価格480円+税

### ◆ソフトドリレク◆

- ・ なっちゃんオレンジ 本体価格240円+税
- ・ メロンソーダ 本体価格240円+税
- ・ コーラ 本体価格240円+税
- ・ ホワイトウォーター 本体価格240円+税
- ・ ウーロン茶 本体価格240円+税
- ・ アイスコーヒー 本体価格240円+税
- ・ 竹炭焙煎コーヒー 本体価格280円+税

# 飛賀屋

# キッズメニュー

全品デザート・ジュース  
おもちや付



## お子様プレートA

本体価格 **780円+税** 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



## お子様プレートB

本体価格 **880円+税** 小麦 卵 乳 鶏 魚 大豆 牛乳

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

本体価格 **680円+税** 小麦 卵 乳 鶏 魚 大豆 牛乳

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

本体価格 **380円+税** 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

本体価格 **480円+税** 小麦 卵

みそしるつき



## キッズ いくら丼

本体価格 **680円+税** 小麦 卵

みそしるつき



★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 鶏 魚 大豆 牛乳

# 和甘味

自家製卵  
たっぷりプリン



本体価格 250円+税

京ほうじ茶の  
パンナコッタ  
黒糖タピオカのせ



本体価格 350円+税

京ほうじ茶と  
おさつのパフェ



本体価格 580円+税

※京ほうじ茶アイスはカスタードバニラアイスに変更できます。

豆乳きなこパン  
アイス



本体価格 280円+税

京ほうじ茶アイスの  
あんみつ



本体価格 450円+税

京ほうじ茶  
アイス



本体価格 180円+税

カスタード  
バニラアイス

本体価格 180円+税

炙り  
雪見大福



本体価格 280円+税