



銀ダラ西京焼き 1,280円

白味噌に多満自慢の酒粕を加えた自家製西京味噌に漬け込みました。身はふっくらとし、酒粕の風味を感じられます。



活アジ 980円

店内の水槽で泳いでいるものをその場で調理。さばきたての新鮮な味わいをご賞味ください。



若鶏の塩麴漬け唐揚げ 850円

国産の鶏もも肉を使用。多満自慢の塩麴にじっくり漬け込み、外はカリッと中ジュシーに仕上がっています。



酒粕もつ煮 750円

多満自慢の酒粕を使用し、癖のないもつ煮に仕上げています。甘味とコクが味わい深い一品です



和牛握り 1,500円

国産の黒毛和牛を使用。赤身の旨味と程よい脂の甘味を是非ご堪能ください。



松阪ポーク厚切りトンカツ 2,000円

自然有機豚の松阪ポークを使用。長期飼育により、歯ざわりのよい肉質に仕上がっており、肉の旨味と脂肪の甘さもまろやかになっています。

〈活魚〉



活アジ



カキ (生 or 焼き)



刺身盛合せ三種



刺身盛合せ五種

※活魚入り刺身盛合せも出来ますので、お気軽にお申し付けください

■ アジ	980円
■ シマアジ (半身)	4950円
■ //	(一尾) 8800円
■ マダイ (半身)	3300円
■ //	(一尾) 5500円
■ カワハギ (半身)	4400円
■ //	(一尾) 7700円
■ ヒラメ (半身)	4950円
■ //	(一尾) 8800円

〈活貝〉

■ カキ (生 or 焼き)	750円
■ サザエ (刺身 or つぼ焼き)	980円
■ アワビ (刺身 or バター焼き)	1400円

〈刺身〉

■ 生ウニ	1750円
■ マグロ赤身	1200円
■ マグロ中トロ	1750円
■ 刺身盛合せ 三種 (赤身入り)	1750円
■ 刺身盛合せ 五種 (中トロ入り)	2850円

〈煮物〉

■ 豚の角煮

■ 多満自慢の酒粕もつ煮

■ 揚げ出し豆腐

■ 金目鯛煮付

〈揚げ物〉

■ 大エビと野菜の天ぷら

■ 松阪ポーク厚切りトンカツ

■ 若鶏の塩麴漬唐揚げ

■ 白エビ唐揚げ

■ さきいか天ぷら

980円

750円

650円

1650円

1800円

2000円

850円

850円

680円

〈焼物〉

■ うなぎ（蒲焼又は白焼き）

■ 霜降り和牛ステーキ

■ カンパチカマ塩麴焼き

■ 銀だら西京焼き

■ 出汁巻き玉子

〈サラダ〉

■ 豚角煮のシーザーサラダ

■ 大根と揚げ茄子のサラダ

3500円

2800円

880円

1280円

750円

1280円

980円



酒粕もつ煮



大エビと野菜の天ぷら



豚角煮のシーザーサラダ



大根と揚げ茄子のサラダ

〈食事〉



和牛握り



巻物各種 (写真は3種盛合)



うな重定食



天ぷら刺身定食

- 和牛握り 1500円
- 鉄火巻き 770円
- ネギトロ巻き 550円
- かんぴょう巻き 330円
- かつば巻き 330円
- おにぎり (鮭 or 梅 or 明太子) 250円
- お茶漬 (鮭 or 梅 or 明太子) 600円
- 稲庭うどん (温 or 冷) ※ 680円
- 茶そば (温 or 冷) ※ 680円

※メのかけうどん・かけそばですのでハーフサイズになります。

〈定食〉

- うな重定食 3800円
- 天丼 2000円
- 天ぷら刺身定食 2000円
- 刺身定食 2000円
- 豪華海鮮丼 2500円
- 握り寿司定食 3000円
- 松阪ポーク厚切りトンカツ定食 2200円
- 銀ダラ西京焼き定食 1800円
- ごはん・味噌汁セット 440円

〈酒の肴〉



クリームチーズ西京漬



酒粕レーズンバター



梅水晶



酒粕ジェラート

- エイひれ 550円
- ほや塩辛 550円
- 梅水晶 550円
- お漬物 550円
- クリームチーズ西京漬 550円
- クリームチーズ醤油麴漬 550円
- 酒粕レーズンバター 550円
- 酒粕ドライトマトバター 550円

〈デザート〉

- たまごプリン 450円
- 杏仁プリン 450円
- ジェラート 各450円
 - ・ 酒粕
 - ・ 塩麴キャラメル
 - ・ 黒ごま
 - ・ 季節のジェラート