



銀ダラ西京焼き 1,680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 1,280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ース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 2,200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

1	アジ	1280円
2	シマアジ（半身）	4950円
3	//（二尾）	8800円
4	マダイ（半身）	3300円
5	//（一尾）	5500円
6	カワハギ（半身）	4400円
7	//（一尾）	7700円
8	ヒラメ（半身）	4950円
9	//（一尾）	8800円

※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



カキ（生 or 焼き）

〈活貝〉

10	カキ（生 or 焼き）	750円
11	サザエ（刺身 or つば焼き）	980円
12	アワビ（刺身 or バター焼き）	1400円

〈刺身〉

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



刺身盛合せ三種



刺身盛合せ五種

〈煮物〉

18 豚の角煮

980円

19 多満自慢の酒粕もつ煮

750円

20 揚げ出し豆腐

650円

21 金目鯛煮付

2500円

〈揚げ物〉

22 大エビと野菜の天ぷら

1800円

23 松阪ポーク厚切りトンカツ

2200円

24 若鶏の塩麴漬唐揚げ

850円

25 白エビ唐揚げ

850円

26 さきいか天ぷら

680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

〈焼物〉

27 うなぎ（蒲焼又は白焼き）

3500円

28 霜降り和牛ステーキ

2800円

29 カンパチカマ塩麴焼き

990円

30 銀だら西京焼き

1680円

31 出汁巻き玉子

750円

〈サラダ〉

32 豚角煮のシーザーサラダ

1280円

33 大根と揚げ茄子のサラダ

980円

〈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

34	和牛握り	1500円
35	鉄火巻き	770円
36	ネギトロ巻き	660円
37	かんぴょう巻き	450円
38	かつば巻き	450円
39	おにぎり (鮭 or 梅 or 明太子)	250円
40	お茶漬け (鮭 or 梅 or 明太子)	600円
41	稲庭うどん (温 or 冷) ※	680円
42	ごはん・味噌汁セット	440円

※ベのかけうどんになりますので、ハーフサイズでのご提供です。

〈定食〉

43	うな重定食	3800円
44	天丼	2200円
45	天ぷら刺身定食	2200円
46	刺身定食	2000円
47	豪華海鮮丼	2500円
48	握り寿司定食	3000円
49	松阪ポーク厚切りトンカツ定食	2500円
50	銀ダラ西京焼き定食	2000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

58	酒粕ドライトマトバター	580円
57	酒粕レーズンバター	580円
56	クリームチーズ醤油麴漬	580円
55	クリームチーズ西京漬	580円
54	お漬物	580円
53	梅水晶	580円
52	ほや塩辛	580円
51	エイひれ	580円

〈デザート〉

63	季節のジェラート	450円
62	塩麴キャラメルジェラート	450円
61	酒粕ジェラート	450円
60	杏仁プリン	450円
59	たまごプリン	450円