刺身

（四点盛り）
刺盛り一人前
一二〇〇円
（一三二〇）

マグロ刺し
一一〇〇円
（一二一〇）



炙りメ鯖
六七〇円
（七三七）

真たこブツ刺し
七五〇円
（八二五）



サーモン刺し
七〇〇円
（七七〇）

真イカ刺し
七五〇円
（八二五）

サラダ

蟹みそサラダ
五二〇円
（五七二）

日替り鮮魚の
和風カルパッチョ
四八〇円
（五二八）

魚八の
ポテトサラダ
四二〇円
（四六二）
マヨネーズの酸味と黒胡椒の刺激が罪な逸品！



酒の肴

枝豆
三二〇円
（三五二）

冷やっこ
三二〇円
（三五二）

キャベツ浅漬け
キャベツの乳酸発酵！隠し味のにんにくが決め手！
三八〇円
（四一八）



チャンジャ
三八〇円
（四一八円）



アジ南蛮漬け
四八〇円（五二八）
一晩漬け込んだ甘酸っぱい南蛮酢が最高！



イカの塩辛
三八〇円
（四一八）
透き通るような身に濃厚なワタが絡み合う！



胡瓜一本漬け
三八〇円
（四一八）



つまみ蟹みそ
四〇〇円
（四四〇）

お食事



まかないリゾット（小）
五四〇円
（五九四）



マグロ漬け丼（小）
七二〇円
（七九二）



マグロユッケ丼（小）
七二〇円
（七九二）

焼きおにぎり（一コ）
二六〇円
（二八六）
かつを出汁が効いた
絶品おにぎり！



釜玉うどん
四八〇円
（五二八）

ソース焼きそば
六五〇円
（七一五）
屋台のソース焼きそば！
メには欠かせない逸品



デザート

抹茶アイス
二八〇円
（三〇八）

黒蜜きなこの抹茶アイス
三〇〇円
（三三〇）



陶板焼き

真イカのゴロ味噌焼き
太鼓判

イカのプリプリとした食感に濃厚なゴロ味噌ダレがこれ以上ないほど絡みつく！



一一〇〇円（一二一〇）

サーモンのちゃんちゃん焼き
お墨付き

香ばしく焼けた味噌のコクとバターのまろやかさ箸が止まらなくなるコク深い味わいです。



一〇五〇円（一一五五）

牛ハラミサイコロステーキ
味自慢

ジュワッとあふれる濃厚な肉汁と、赤身ならではの深い旨味が口いっぱいに広がります。



九四〇円（一〇三四）

きのこバター焼き

四九〇円（五三九）

揚げ物

肉屋の！メンチカツ（一コ）

二八〇円（三〇八）

昔懐かし！牛肉コロッケ（一コ）

二八〇円（三〇八）

大判！アジフライ（一枚）



三二〇円（三五二）

名物！さつま芋フライ

甘くてホクホク！食べたら止まらない逸品！

四八〇円（五二八）

芝エビの唐揚げ



四八〇円（五二八）

ちくわの磯部揚げ

四八〇円（五二八）

鶏の唐揚げ（五コ）

六三〇円（六九三）

名物！イカゲソ天

六四〇円（七〇四）

このサクサク衣と噛み応え、やっぱりゲソ天が最強すぎる！



焼き物



日替り鮮魚の西京焼き

一二〇〇円
（一三二〇）



鯖の一夜干し

九六〇円
（一〇五六）



縞ほっけ開き

九八〇円
（一〇七八）



厚揚げ

四八〇円
（五二八）



炙り明太子

四八〇円
（五二八）



えいひれ炙り焼き

四二〇円
（四六二）

ししゃも焼き（二本）

三二〇円
（三五二）



鮭のハラス焼き

九〇〇円
（九九〇）