

炉端メニュー

野菜

本日の魚

金鯛

¥2700

アジ

¥980

キンキ

¥3450

玉ねぎ

¥750

神鍋だけ

¥650

越谷ネギ

¥790

万願寺とがら

¥1050

とうもろこし

¥880

焼き茄子田舎

¥780

ナマ揚げ

¥550

新尾の厚揚げ

¥600

しんとりの菜の

¥1050

焼きサラダ

¥750

干物

伴助サバ

¥1080

伴助ホッグ

¥1400

カマス一夜干し

¥1300

一品

イカの丸焼き

¥850

穴子の白焼き

¥2000

天使エビ

¥1500

ズワイガニ

¥2650

限定

X=2

谷中味噌

¥680

刺身2種盛り

¥1350

かにニギサシダイ

¥1450

日替わり海の幸

魚河岸田

市場直送の旬魚介を炉端で。

その日一番美味しい魚介を厳選。
香ばしく焼き上げる炉端焼きでお楽しみください。



サザエ

780円 (税込858円)



帆立

1250円 (税込1,375円)



はまぐり

850円 (税込935円)



鮑

1050円 (税込1,155円)

※この金額は全て1個分の金額です
本日の海の幸はスタッフまでお尋ねください

デザート メニュー



わらび餅

お好きなアイスを1つお選びください。

- バニラ
- ほうじ茶
- 抹茶



680円
(748円)

黒ゴマ バスクチーズケーキ

系列Casitaの
パティシエ手作り



750円
(825円)

おすすめ

抹茶白玉 ぜんざい



780円
(858円)

バニラと あんこの 最中アイス



680円
(748円)



デザートご注文の方には

お茶サービス

させていただきます！！

鰻 フェア

を喫
夏満

脂ののった旬の鰻を。
さまざまな味わいで。
今だけの美味しさを
ご堪能ください。

鰻のなめろう

新鮮な鰻を叩き、薬味と味噌で
仕上げた漁師町の定番。

750円(税別)
(税込 825円)



鰻のさんが焼き

味噌と薬味を混ぜだなめろうを
香ばしく焼き上げました。

780円(税別)
(税込 858円)



鰻の干物

旨味を凝縮した。ふっくら
ジューシーな干物です。

980円(税別)
(税込 1,078円)



アジフライ

サクサク衣とふっくら鰻の
絶妙なハーモニー。

880円(税別)
(税込 968円)

旬の旨みを
味わい尽くす
4品。