



Concept

2026年3月26日

海鮮柳井端焼き魚河岸田を開業致しました

魚河岸とカシータを合わせて

魚河岸田 うおがしーたと読んで下さい

25年前にカシータを立ち上げてすぐに思い付いたネーミング
いつかカシータのコンセプトで和食のお店を作って
店名を魚河岸田にしようと 今やっとその夢が実現しました

料理は和食に変わってもカシータの想いは同じです
目指すはお腹も心もいっぱいになるお店です

毎日新鮮な魚、旬な野菜を取り寄せて
シンプルに火を入れて提供させて頂きます

毎日夕方5時から皆さまのご来店をお待ちしています



Food Menu



刺身

"SASHIMI"
Sliced Raw Fish

お刺身4種盛り合わせ

Assorted 4kinds of SASHIMI

¥2,680

(税込2,948)

本マグロの赤身お刺身

Lean Bluefin Tuna

¥1,950

(税込2,145)

三陸地ダコお刺身

Boiled Octopus from SANRIKU

¥1,350

(税込1,485)

三浦半島直送 本日のお刺身

Today's SASHIMI from Miura

¥1,350

(税込1,485)

新鮮美味しい生牡蠣

Fresh Oyster

¥730

(税込803)

海洋深層水を使用した安心安全な牡蠣を美味しくご提供しています

野菜

Salad

魚河岸田のこだわりサラダ

"Wo Casita Salad" Whitebait and
Mizuna Salad with Soy Sauce-Based Dressing

¥980

(税込1,078)

俺の庭(ポテサラ)

Potato Salad with Bacon

¥680

(税込748)

前菜

Appetizer



生ザーサイ

Szechuan Pickles

¥600

(税込660)

思考停止の枝豆

"EDAMAME" Boiled Green Soybeans

¥600

(税込660)

罪深き塩辛

"SHIOKARA" Salted Squid

¥680

(税込748)

タコとワカメの酢の物

Vinegared Octopus and Wakame Seaweed

¥780

(税込858)

柚子くらげポン酢

Jellyfish with "PONZU" Soy Sauce with Citrus Juice and Yuzu

¥780

(税込858)

海老とアボカドの酒盗和え

Shrimp and Avocado with Fermented Fish Guts

¥980

(税込1,078)

板わさ

Fish Cake SASHIMI

¥710

(税込781)

三陸地ダコのネギ塩胡麻油

Octopus with Green Onion and Sesame Oil

¥1,350

(税込1,485)

温菜

Hot Appetizer

焼き餃子(6個)

Fried Gyoza

¥720

(税込792)

出汁巻きたまご

"DASHIMAKI" Japanese Rolled Omlette

¥850

(税込968)

数量限定！みちのく清流若鶏の唐揚げ

Limited Quantity! Crispy Fried Michinoku Seiryu Chicken

¥1030

(税込1,133)

タコのピリ辛揚げ

Deep Fried Octopus with "SHICHIMI" Seven Flavor Chili Pepper

¥920

(税込1,012)

とっても甘い越谷ネギ1本天ぷら

Very sweet Koshigaya green onion 1 temoura

¥780

(税込858)





Last Dish



炊きたて秋田小町の羽釜ごはんセット

(秋田こまち、お味噌汁、白菜の浅漬け)

¥1,050

(税込1155)

A set of rice cooked in a traditional Japanese pot called a hagama and miso soup and Lightly Pickled Chinese Cabbage

メの豆丼 ちょっと食べたい方にオススメ!

(マグロ丼 or 明太子丼 or シラス丼)

各¥550

(税込605)

Mini Rice Bowls to Finish Your Meal

(Tuna Rice Bowl or Spicy Cod Roe Rice Bowl or Whitebait Rice Bowl)

メの定番 ざるそば

ZARU-SOBA Chilled Soba Noodles Served with a Dipping Sauce

¥1050

(税込1155)

そば大盛り

Extra large portion

追加 ¥450

(税込495)

ご飯のお供 Side Dish for RICE

こだわりの鳴門わかめ汁

Naruto Wakame Miso Soup

¥480

(税込528)

紀州梅干し

Pickled Plums from KISHU

¥350

(税込385)

自家製! 白菜浅漬け

Lightly Pickled Chinese Cabbage

¥380

(税込418)

極上明太子

Spicy Cod Roe

¥680

(税込748)

板のり

"NORI" Dried Seaweed

¥450

(税込495)

こだわりの紅鮭

Salmon

¥580

(税込638)