炉端メニュー

本日の魚

- 金目鯛 ¥2700（¥2970）
  脂ものり最高でおいしい
- アジ ¥980（¥1078）
  ジューシーがおいしい
- キンキ ¥3150（¥3465）
  脂の旨味が絶妙な白身の王さま

野菜

- 玉ねぎ ¥750（¥825）
  甘味が強い
- 神山しいたけ ¥650（¥715）
  とってもジューシー
- 越谷ネギ ¥790（¥869）
  甘くて太い
- 万願寺とうがらし ¥1050（¥1155）
  ピリ辛でビールに合う！

干物

- 伴助サバ ¥1030（¥1133）
  脂のり最高
- 伴助ホッケ ¥1400（¥1540）
  肉厚ぷりぷり食べ応え◎
- カマス一夜干し ¥1300（¥1430）
  脂とうまみがとにかく濃い

一品

- イカの丸焼き ¥850（¥935）
  お酒がすすむ
- 穴子の白焼き ¥2080（¥2288）
  さっぱりと日本酒と一緒に
- 天使エビ（2尾） ¥1500（¥1650）
  丸ごと食べられる
- ズワイガニ（1肩） ¥2650（¥2915）
  ちょっと贅沢に

限定メニュー

- カンパチ&マダイの刺身2種盛り ¥1350（¥1485）
  三浦半島直送
  ビールと一緒にまずはこれに
- 谷中生姜 ¥680（¥748）
  朝とれたて

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！！

魚河岸田

十一月のおすすめ
鰤と秋の味覚

鰤のたたき
香ばしく炙った鰤を、薬味とともに。



税別1,250円（税込1,375円）

鰤の塩焼き
香ばしい焼き目と、ふっくらとした身。



税別1,050円（税込1,155円）

鰤丼
新鮮な鰤を、たっぷりの薬味とともに。



税別1,200円（税込1,320円）

丼も出来ます

きのこのホイル焼き
包みを開げば広がる、きのこの香り。



税別1,200円（税込1,320円）

里芋の唐揚げ
外はカリッと、中はねっとり。



税別680円（税込748円）