

御膳

お刺身から、金目の煮付け、肉料理、揚げ物を取り揃えました。心ゆくまで、ご堪能ください。

お膳ご飯大盛り

プラス150円

No. 57 単品半ライス 110円

No. 58 単品ご飯 220円

No. 59 単品ご飯大盛り 370円

No. 1

地金目の姿煮御膳

伊豆に来たからには地金目の煮付けは外せません。金目料理の中でも豪快に姿煮でお楽しみください。ご飯、海草の味噌汁付きです。

3,100円



No. 2

特上! お刺身御膳

お刺身好きにはたまらない。お皿いっぱいにお刺身を盛り込みました。たくさん召し上がりたい方におすすめです。ご飯、海草の味噌汁付きです。

※その日の水揚げにより内容が異なる場合がございます。ご了承下さい。

3,200円

No. 3

お刺身御膳

伊豆と言ったらお刺身と言う方におすすめ。旬で捕れたて、種類豊富なお刺身膳をご用意いたしました。ご飯、海草の味噌汁付きです。

※その日の水揚げにより内容が異なる場合がございます。ご了承下さい。

2,200円

お膳にもう一品

No. 45

烏賊の塩辛
300円



No. 40

しらすおろし
400円



No. 52

金目の煮付け
切り身

900円



No. 53

地魚フライ

600円



No. 54

本日の兜煮

500円



No. 55

サザエの壺焼き

※写真はイメージです

1個 200円



お膳にもう一品

No. 45

烏賊の塩辛
300円



No. 40

しらすおろし
400円



No. 52

金目の煮付け
切り身
900円



No. 53

地魚フライ
600円



No. 54

本日の兜煮
500円



No. 55

サザエの壺焼き

※写真はイメージです



1個 200円



No. 4

海鮮フライ御膳

フライ好きにはたまりません。海老、牡蠣、烏賊、蟹爪クリームフライが付いた海づくしの海鮮フライ御膳です。ご飯、海草の味噌汁付きです。

1,600円



No. 5

お刺身と金目煮付け御膳

お刺身7点盛りと、金目煮付け（切り身）の御膳です。お刺身と煮付けを一緒にご堪能ください。ご飯、海草の味噌汁付きです。

※その日の水揚げにより内容が異なる場合がございます。ご了承下さい。

2,300円



No. 6

店長おすすめ御膳

金目の煮付け、お刺身5点盛り、揚げ物、小鉢など色々な味、また目でも楽しめる店長おすすめの御膳です。ぜひご賞味あれ！ご飯、海草の味噌汁付きです。

※その日の水揚げにより内容が異なる場合がございます。ご了承下さい。

2,700円

お膳ご飯大盛り プラス150円

No. 57 単品半ライス 110円

No. 58 単品ご飯 220円

No. 59 単品ご飯大盛り 370円



御膳

お刺身から、金目の煮付け、肉料理、揚げ物を取り揃えました。心ゆくまで、ご堪能ください。

※その日の水揚げにより内容が異なる場合がございます。ご了承下さい。

お膳ご飯大盛り

プラス150円

No. 57 単品半ライス 110円

No. 58 単品ご飯 220円

No. 59 単品ご飯大盛り 370円



No. 7

お刺身と海老・鱈フライ御膳

お刺身7点盛りと海老フライ2本、鱈フライ2枚が付いた御膳です。ご飯、海草の味噌汁付きです。

2,500円



No. 8

お刺身と海老フライ御膳

お刺身7点盛りとプリップリの海老フライ3本が付いた御膳です。ご飯、海草の味噌汁付きです。

2,500円



No. 9

お刺身と鱈フライ御膳

お刺身7点盛りとサクサクふわふわの鱈フライ3枚が付いた御膳です。ご飯、海草の味噌汁付きです。

2,400円

おすすめ



No. 10

お刺身と金目の味噌漬け焼き御膳

お刺身7点盛りと香ばしい金目の味噌漬け焼きが付いた御膳です。ご飯、海草の味噌汁付きです。

2,900円

お膳にもう一品

No. 45

烏賊の塩辛
300円

No. 40

しらすおろし
400円

No. 52

金目の煮付け
切り身
900円

No. 53

地魚フライ
600円

No. 54

本日の兜煮
500円

No. 55

サザエの壺焼き

※写真はイメージです

1個 200円

特選 どんぶり

美味しさ色々
特選どんぶりです。
海の幸を豪快に
食してください。



No. 11

漁師のピリ辛丼

No. 80
追いラー油 110円

当店人気の海女のぶっかけ丼に長ネギ、食べるラー油で仕上げたピリ辛丼です。海藻のお味噌汁付きです。

2,200円



No. 12

レディース漬けどんぶり膳

漁師の漬けどんぶりの女性版です。量も女性向けですので人気です。海草の味噌汁付きです。

2,200円



No. 13

漁師の漬け丼膳

漬けにした魚介の上にイクラがのったどんぶりです。お好みで温泉玉子を混ぜてお召し上がり下さい。海藻の味噌汁付きです。

2,800円



No. 14

海鮮三種どんぶり膳

漬け丼、海鮮丼、海女丼の3種のミニ丼が楽しめる御膳です。色んな味を楽しみたい方には是非オススメ。海藻の味噌汁付きです。

3,000円

特選 どんぶり

美味しさ色々
特選どんぶりです。
海の幸を豪快に
食してください。



No. 64
味変におすすめ!
だし汁 200円
どんぶり
ご飯大盛り
プラス 150円



No. 15

おまかせ海鮮どんぶり膳

お魚がいろいろ盛り込まれた海鮮丼です。
海草の味噌汁付きです。

※その日の水揚げにより内容が異なる場合がございます。
ご了承下さい。

2,800円



No. 16

いくらどんぶり膳

いくらの醤油漬けをふんだんに
使ったどんぶりです。
海草の味噌汁付きです。

3,000円

No. 17

黄金 ぶつちぎり 仏驮義理 海鮮どんぶり膳



金のどんぶりに、負けじとその
日のネタをこれでもかと豪快に
盛り込みました。
当店自慢の海鮮どんぶり膳です。
是非ご賞味あれ!!
海草の味噌汁付きです。

5,500円



おどろいぶり膳

伊豆高原ビールの
おすすめどんぶりです。
魚介をたっぷりのせました。
豪快にどうぞ!



おすすめ

No. 64

味変におすすめ!

だし汁 200円

どんぶり
ご飯大盛り

プラス 150円



No. 18

鮭いくらどんぶり膳

どんぶりいっぱい敷き詰めた鮭の上に、
いくらをのせたどんぶりです。
海草の味噌汁付きです。

2,500円



No. 19

海鮮三種どんぶり膳

漬け丼と海鮮丼の2種類のミニ丼を楽しめる御膳です。
海草の味噌汁付きです。

※その日の水揚げにより内容が異なる
場合がございます。ご了承下さい。

2,500円



No. 20

釜揚げしらすどんぶり膳

釜揚げしらすをふんだんにのせたどんぶり
です。
海草の味噌汁付きです。

1,300円



No. 21

女性の為のミニ海鮮丼膳

ご飯を軽めに盛り、6種類の海鮮をのせました。女性に人気の
一品です。海草の味噌汁付きです。

※その日の水揚げにより内容が異なる
場合がございます。ご了承下さい。

2,200円

お膳にもう一品

No. 45

烏賊の塩辛
300円



No. 56

どんぶりにトッピング
温泉玉子
150円



No. 52

金目の煮付け
切り身
900円



No. 53

地魚フライ
600円



No. 54

本日の兜煮
500円



No. 55

サザエの壺焼き

※写真はイメージです

1個 200円



おどろいぶり膳

伊豆高原ビールの
おすすめどんぶりです。
魚介をたっぷりのせました。
豪快にどうぞ!



No. 64
味変におすすめ!
だし汁 200円
どんぶり
ご飯大盛り
プラス 150円



No. 22

サーモンいくらどんぶり膳

サーモンをどんぶりいっぱい
に敷き詰めてイクラをのせました。
海草の味噌汁付きです。

2,200円



No. 23

ねぎとろ月見どんぶり膳

温泉玉子をねぎとろとよく混ぜてお召し
上がり下さい。
海草の味噌汁付きです。

1,600円



No. 24

ねぎとろ鮭どんぶり膳

ねぎとろもいいけど、鮭の赤身も
言う方にオススメです。
海草の味噌汁付きです。

1,800円



No. 25

ねぎとろマヨ明太どんぶり膳

ねぎとろとマヨ明太の相性バツグン!!
よく混ぜて、お召し上がり下さい。
海草の味噌汁付きです。

1,700円

お膳にもう一品

No. 45

烏賊の塩辛
300円



No. 56

どんぶりにトッピング
温泉玉子
150円



No. 52

金目の煮付け
切り身
900円



No. 53

地魚フライ
600円



No. 54

本日の兜煮
500円



No. 55

サザエの壺焼き

※写真はイメージです

1個 200円





No. 26

しらす・いくらどんぶり膳

ふわふわの釜揚げしらすをどんぶりに敷き詰めて、贅沢にいくらをのせたどんぶり膳です。海草の味噌汁付きです。

1,800円



No. 27

三種どんぶり膳

漬け丼、釜揚げしらす丼、豚バラ炙り焼き丼の3種のミニ丼が一度に楽しめるお膳です。お魚もお肉もという方には是非。

海草の味噌汁付きです。

2,500円



No. 28

鮭どんぶり膳

やっぱり鮭が好き！という方にはおすすめ。鮭をこれでもかと、ふんだんにのせました。海草の味噌汁付きです。

2,100円



No. 29

二種どんぶり膳

漬けにした魚介の上にイクラがのったミニ漬け丼と、シラスと桜エビがのったミニ駿河丼が楽しめる御膳です。

海草の味噌汁付きです。

1,900円



No. 30

山賊猟師の豚バラ炙り焼きどんぶり膳

お肉好きにはたまらない、豚バラ肉を甘めのタレに漬け込み、炙り焼きに仕上げました。海草の味噌汁付きです。

1,600円



No. 31

スタミナどんぶり膳

牛カルビと玉葱、ニンニクの芽を自家製のタレでからめました。ご飯が進むどんぶりです。海草の味噌汁付きです。

2,200円



No. 32

海女のぶっかけ丼

魚介を自家製のピリ辛タレで和えた丼ぶりです。お好みで温泉玉子を混ぜてお召し上がり下さい。海藻の味噌汁付きです。

2,200円

逸品魚介

お造りから焼きまで!
逸品魚介の美味しさをご堪能ください。

※写真はイメージです。
その日の水揚げで内容が変わる場合がございます。
スタッフにお尋ね下さい。



No. 33 刺身盛り合わせ
2,200円



No. 35 伊勢海老のお造り
No. 36 伊勢海老の焼き
5,300円

No. 34 刺身盛り合わせ
3,300円



No. 37 大サザエのお造り
No. 38 大サザエの壺焼き
1,000円



No. 39 磯盛り3点
お造り又は焼き
(大サザエ 蝦夷あわび 伊勢海老)
6,600円



No. 40 しらすおろし 400円

No. 41 生桜えび 600円



逸品逸品

伊豆高原ビールに合う逸品料理。
おつまみにおかずにかがでしようか。



No. 42

地金目姿煮

2,800円



No. 43

海老マカロニ

グラタン 600円

鶏の唐揚げ 700円

No. 48



蛸の唐揚げ 800円

No. 49



No. 51

ポテトフライ

400円



イカリング唐揚げ 600円

No. 46



つぶ貝のうま煮 800円

No. 47



No. 50
牛のたたき

900円

カニ爪クリームフライ 600円

No. 44



烏賊の塩辛 300円

No. 45



小学生低学年までを対象としたミニ丼です。こちらのメニューは小学生まででご勘弁下さい。

KIDS MENU

ごはん大盛り
110円

No. 79
アンパンマン
ジュース単品
110円

お子様メニュー

No. 65

お子様三種丼



マグロ・サーモン・釜揚げしらが
のっただんぶりです。
アンパンマンジュース付き **900円**



No. 68

お子様マグロ丼



マグロたっぷりDHAもたっぷり。
アンパンマンジュース付き **1000円**

No. 66

お子様マグロいくら丼



マグロといくらを一緒にどうぞ。
アンパンマンジュース付き **1100円**

No. 69

お子様いくら丼



ぷちぷちおいしいいくら丼。
アンパンマンジュース付き **1400円**

No. 67

お子様サーモン丼



サーモンたっぷり丼!!
アンパンマンジュース付き **1100円**

No. 70

お子様ねぎとろ丼



お子様人気No.1
アンパンマンジュース付き **700円**



おもちゃ付き!

つえらんどね

入口付近のかごより
お取りください。

おもちゃのみ
ほしい方は

No. 78 1個 100円

ごはん大盛り
110円

No. 79
アンパンマン
ジュース単品
110円

※写真はイメージです。
内容は変わります。

No. 74

お子様ハンバーグカレー

いんごペーストとはちみつをいれた甘口のカレー。
お子様大好きハンバーグと一緒にどうぞ。

アンパンマンジュース付き 800円

No. 75

お子様カレー

いんごペーストとはちみつをいれた
甘口のカレーです。

アンパンマンジュース付き 400円

No. 71

お子様ハンバーグ

ハンバーグ、チキンナゲット、ポテトフライ、ふりかけご飯が
ついた定番のお子様ランチです。

アンパンマンジュース付き 600円

No. 72

お子様二種丼

釜揚げしらあとマグロのった
どんぶりです。

アンパンマンジュース付き 800円

No. 76

お子様しらす丼

やわらかふわいしらす丼

アンパンマンジュース付き 600円

No. 73

お子様豚バラ 多い焼丼

甘めのタレでやわらかく
仕上げてあります。

アンパンマンジュース付き 700円

No. 77

お子様かじり丼

甘いタレで仕上げてあります。

アンパンマンジュース付き 800円