



昼御飯
MENU



名物 あなご料理

その時に一番いい穴子を
日本全国から仕入れ。
新鮮なうちに仕込みます。

金銀あなご箱まぶし

- 一人前 二七〇〇
- 三人前 七〇〇〇
- 五人前 一二〇〇〇



対馬穴子
国産使用
プラス 一三〇〇

きさらぎ名物のあなご
金(タレ)・銀(塩)と一緒に味わえます。
3種類の食べ方で堪能ください。



特上あなごちらし寿司

二五〇〇



対馬穴子
国産使用

プラス 一三〇〇



水産物原産地
証明書

贅沢きさらぎあなご膳

白米か酢飯が選べれます

二四〇〇

ご飯大盛り 一五〇

※市場により写真内容と異なる場合がございます。
※価格は全て税抜き価格です。



あなご押し寿司



煮あなご天ぷら



名物あなご握り



あなごぎゅうり巻き



あなご出汁巻きたまご



・「銀」の煮あなご
・「金」の煮あなご

名物あなご握り 三二〇〇

対馬穴子 国産使用 プラス 一三〇〇

「金」の煮あなご(タレ)

長年継承のタレで煮上げた
きざらぎ代名詞「金」あなご。 一七八〇

「銀」の煮あなご(塩)

全国から仕入れる鮮度抜群の
あなごをさっぱりと煮上げました。 一七八〇

煮あなご天ぷら

めずらし煮あなごの天婦羅
タレと塩でお召し上がりください。 一六〇〇

あなご出汁巻きたまご

七五〇

あなご押し寿司

一八〇〇

あなごぎゅうり巻き

五〇〇

※市場により写真内容と異なる場合がございます。
※価格は全て税抜き価格です。

寿司・魚料理

三河湾で朝あがった新鮮な海鮮を
使って握るお寿司を、当店では

おまかせ握り

苦手なネタがございましたらお気軽に
お声がけください。

- 一八〇〇（八貫）
- 二五〇〇（八〜十貫）
- 三五〇〇（十〜十二貫）
- 五〇〇〇（十二貫）



味噌汁 二〇〇

本日の三貫握り

是非食べていただきたい
本日のおすすめの
ネタ3種を握ります

九二〇

【二貫からでも注文可能です】

※市場により写真内容と異なる場合がございます。
※価格は全て税抜き価格です。





お刺身盛り合わせ【二人前～三人前】



宝石ちらし寿司【特上】



宝石ちらし寿司

まるで宝石箱みたいな
彩り綺麗なちらし寿司。

【上】 一九五〇

【特上】 三〇〇〇

ご飯大盛り 一五〇

お刺身盛り合わせ

【二人前】 一九八〇

本日の煮魚

旨味のつまった味深い煮汁で
本日の魚はおたずねください。

一六〇〇

※市場により写真内容と異なる場合がございます。
※価格は全て税抜き価格です。

天ぷら・たまご料理・御膳



天ぷら盛り合わせ

天ぷら盛り合わせ

海老・野菜・魚貝など盛り合わせ。

【上】 一二〇〇

【特上】 二二〇〇

ぶりっぶりエビマヨ

揚げたてエビ天を特製マヨダレで。

八八〇

煮あなご天ぷら

めずらし煮あなごの天婦羅
タレと塩でお召し上がりください。

一六〇〇

出汁巻き玉子

出来立てジュシーだし巻き玉子。

六八〇

寿司屋の玉子焼き

寿司屋の決め手、甘めの玉子焼。

六八〇

蟹たっぷり茶碗蒸し

六三〇

茶碗蒸し

五五〇



寿司屋の玉子焼き



煮あなご天ぷら



蟹たっぷり茶碗蒸し



茶碗蒸し



出汁巻き玉子



ぶりっぶりエビマヨ



刺身御膳

寿司屋自慢の豊富な刺身膳
(茶碗蒸し・小鉢 付)

ご飯大盛り 一五〇

三〇〇〇



天ぷら御膳

海鮮、野菜等が味わえる天婦羅膳
(茶碗蒸し・小鉢 付)

二〇〇〇



三河宝石ちらし御膳

三河の鮮魚を中心に
宝石のような鮮やかさです。

〔上〕 二五〇〇

〔特上〕 三五〇〇



海鮮まぶし御膳

薬味と一緒に最後はお茶漬け風にお召し上がりください。

二八〇〇

※市場により写真内容と異なる場合がございます。
※価格は全て税抜き価格です。

おつまみ・一品料理



イカの一夜干し



大きいエビフライ

イカの一夜干し

七三〇

大きいエビフライ

(2本) 一一〇〇
(1本) 六〇〇

旨塩唐揚げ

八五〇



旨塩唐揚げ



チキン南蛮

チキン南蛮

八八〇

べつばら



黒蜜きなこアイス



焙じ茶プリン

焙じ茶プリン

四〇〇



バナラアイス

抹茶アイス
バナラアイス

四〇〇
四〇〇

黒蜜きなこアイス

四二〇



コース料理

当日注文承ります

きざらぎの味を余す
ことなく堪能できる

前菜・刺身・寿司・本日の一品など

お任せコース

三五〇〇	コース
四五〇〇	コース
五二〇〇	コース
八〇〇〇	コース
一五〇〇	コース



穴子まぶしコース

前菜・刺身・本日の一品・穴子まぶし・デザート

四六〇〇

寿司コース

五二〇〇	コース
八〇〇〇	コース
一二〇〇	コース



※市場により写真内容と異なる場合がございます。
※価格は全て税抜き価格です。

宴会・接待や 慶事・法事のお料理

冠婚葬祭、お食い初め、ご結婚前に顔合わせ、
誕生日のお祝い、プロポーズ、記念日など、
普段のお食事はもちろん特別な日にも、
思い出に残るひと時を、
ささらぎでお過ごしくださいませ。



※慶事法事の場合4,000円～5,000円程度が一般的です。
※接待などの場合は6,000円～15,000円程度のご予算で
のご予約から承っております。
※地酒はもちろん、和食に合うワインもそろえております。

お持ち帰り

だし巻き太巻き



4切 / 1〜2人前
一五〇〇

いなりキャンデー



3個入
四五〇

他のお持ち帰りは
メニューから↓
コチラから↓



お飲み物

ビール

アサヒスーパードライ(中)	六二〇
瓶ビール	六二〇
ノンアルコールビール (ドライゼロ)	五〇〇

ウイスキー

ハイボール

濃いめ
プラス
一八〇

知多	九〇〇
白州	一二〇〇
ジンジャーハイボール	五三〇
ハイボール	五〇〇

梅酒

加賀梅酒	五五〇
濃厚梅酒	五〇〇

果実酒

ゆず小町

六〇〇

酎ハイ

瀬戸内レモン酎ハイ	六〇〇
レモン酎ハイ	五二〇
ゆず酎ハイ	五二〇

ソフトドリンク

コーラ	四五〇
オレンジジュース	四五〇
ジンジャーエール	四五〇
瀬戸内レモンソーダ	五〇〇
黒ウーロン茶	四五〇
西尾の緑茶	三〇〇

※市場により写真内容と異なる場合がございます。
※価格は全て税抜き価格です。

日本酒 吟醸

雪の芽舎 (秋田)



すっきり飲み飽きしない。
グラス 五〇〇
とっくり 九五〇

天の戸生 (秋田)



すっきりとした味わい夏の
ランドオブウオター。純米吟醸
グラス 五四〇
とっくり 九五〇

恵那山 (岐阜)



穏やかに香るフルーツの
ような吟醸酒。
グラス 五〇〇
とっくり 九〇〇

作恵乃智 (三重)



すっきりとした味と獨創性を
生みます。
グラス 六五〇
とっくり 九八〇

八海山



味わいすっきり辛口
グラス 六〇〇
とっくり 九五〇

酔鯨



冷酒におすすめ
旨みが有りながらもキレが良く
穏やかな香りです。
グラス 六五〇
とっくり 九八〇

司牡丹 (高知) 超辛口



船中八策
キレのある味
グラス 四八〇
とっくり 九〇〇

久保田 千寿 辛口



安らぎを誘う優しい淡麗辛口
グラス 五五〇
とっくり 九四〇

久保田 万寿



柔らかくて、そしてふっくらと
熟成させた心地よい香味
グラス 一五〇〇
とっくり 二三〇〇

奥 (愛知) 甘口



甘くて濃熟でフルーティー
グラス 五〇〇
とっくり 九八〇

瀬祭



冷酒におすすめ
辛味を適度に残した味わいです
グラス 一〇〇〇
とっくり 一八〇〇

焼酎

芋

飲み方
 ・水
 ・お湯
 ・炭酸
 ・ロック

富乃宝山

飲みやすくフルーティーな
 味わい



グラス 七二〇
 ボトル 六五〇〇

明るい農村

やや辛口で蒸し芋の香とコクを
 お楽しみください



グラス 六八〇
 ボトル 六〇〇〇

赤霧島

後を引くような甘みと気品高い
 香りが特徴



グラス 五八〇
 ボトル 五〇〇〇

茜霧島

南国を思わせるフルーティー
 な香り



グラス 六八〇
 ボトル 四〇〇〇

魔王

熟成酒ならではの飲みあきの
 しない穏やかな風味



グラス 八五〇

亀幻

備前焼・壺熟成



グラス 九〇〇

麦

飲み方
 ・水
 ・お湯
 ・炭酸
 ・ロック

佐藤 麦

香ばしい香味と芳醇な甘みの
 ある味わい



グラス 八〇〇
 ボトル 六五〇〇

二階堂

芳醇な香りとまるやかな
 舌触り



グラス 五〇〇
 ボトル 四〇〇〇

米

飲み方
 ・水
 ・お湯
 ・炭酸
 ・ロック

だいやめ

独自の熟成技術から生まれた
 「香熟芋」による新たな香味



グラス 六八〇
 ボトル 五五〇〇

濃いめ

プラス 一八〇

※市場により写真内容と異なる場合がございます。
 ※価格は全て税抜き価格です。

YouTube



昼御飯
MENU

