

御 口 口 書 目 き 八月十三日

本鮪トロ 二四〇〇  
 鮪 赤身 九五〇  
 アロビツクリ 二二〇〇  
 赤貝ツクリ 二二〇〇  
 サーマン 八八〇  
 セサエツクリ 七〇〇  
 ウニあて 一六〇〇  
 カにがてあて 六五〇  
 五ゆばツクリ 六〇〇  
 馬刺し赤身 一三〇〇  
 馬刺したてがみ 八〇〇  
 貝柱造り(塩焼)各二三〇〇

アジ等 九六〇  
 カワハギ等 一六〇〇  
 イワシ造り 六五〇  
 活平目 一〇〇〇  
 活シマアジ 九〇〇  
 活カンパチ 九五〇  
 サバまぐし 七八〇  
 真つぶ貝ツクリ 一三〇〇  
 剣イカツクリ 九〇〇  
 地鶏タタキ 九〇〇  
 白エビツクリ 一三〇〇  
 ハモ焼霜ツクリ 一三〇〇  
 ハモちりり 一三〇〇  
 海鮮カルパッチョ 一三〇〇  
 岩がき 一〇〇〇  
 ワタリガニ酢汁 七五〇

かたつめ酢 九  
 とり貝酢味噌 八五  
 くらげ酢 九  
 うざく 八五  
 赤貝酢味噌 八〇  
 海老酢味噌 七五  
 ホタルイカ沖漬け 五五  
 タコワサ 五〇  
 エイヒレ味噌干し 六五  
 漬物盛り合せ 七〇  
 生ハムタタキ 七五  
 イカ一皮干し 五〇  
 イカゲソ塩焼 六〇  
 ふぐのくんせい 六五  
 サバのくんせい 五八  
 穴子小袖寿し 九  
 水ナスツクリ 五〇  
 阿波尾鶏山椒小鍋 一三〇  
 栗豚のしゃぶしゃぶ 九〇

御造り盛り合せできます

鱈の天ぷら 七〇〇  
 鱈の蟹みそあんかけ 七〇〇  
 イワシ塩焼 六五〇

徳島県 徳島市 徳島海産物 徳島海産物

創

- サザエのエスカルゴ風 八五〇
- フカヒレスープパイ包み 一〇〇〇
- 海老帆立巻き揚げ 二二〇〇
- シーフードおこげ 二二〇〇
- エビパン一枚 三三〇
- 生ハムジャガイモソース 九〇〇
- エビのマヨネーズ和え 七五〇
- 太刀魚ポテト焼き 二二〇〇
- 帆立香草パン粉焼き 九五〇
- マグロユッケ 九〇〇
- 生鮫田楽 六五〇
- 白身魚のソテー 二二〇〇
- フリヤソース 二二〇〇
- トマトソース 九五〇
- アメリカンソース 一〇〇〇
- 活オマールエビ 二九八〇
- アメリカンソース 二九八〇
- きのこたっぷり 七五〇
- 豆乳大根 七五〇
- グラタン 七五〇
- カニ身オムレツグラタン 九〇〇
- ナスグラタン 八〇〇
- 白身魚グラタン 一〇〇〇
- 帆立グラタン 九〇〇
- 大海老グラタン 一三〇〇
- アワビグラタン 二六〇〇
- 紫芋グラタン 九〇〇
- 焼栗のせて... 九〇〇

焼

- サザエフぼ焼 七〇〇
- ガーリックトースト 六〇〇
- ミックスピザ 二二〇〇
- 大海老塩焼 九五〇
- ノドグロ塩焼 二〇〇〇
- 太刀魚塩焼 一三〇〇
- ノドグロ塩焼(肉) 四〇〇
- カマス塩焼 二二〇〇
- イサキ塩焼 一八〇〇
- カンパチかま 二二〇〇
- 甘鯛塩焼 二五〇〇
- サッポロ稚鶏 六〇〇
- 柚子胡椒焼き 六〇〇
- きのこパスタ 八五〇
- 明太子パスタ 九五〇
- 生パスタの 九五〇
- 豆乳カルボナーラ 九五〇
- ワタリガニパスタ 二二〇〇
- ホルチニ草の 二二〇〇
- ペペロンチーノ 二二〇〇

肉

- 国産牛ステーキ 二八〇〇
- 国産牛タタキ 二五〇〇
- 豚ロースステーキ 八五〇
- 豚ロースカツ 九五〇
- デミグラスソース 九五〇
- 豚の角煮 七〇〇
- 豚ロース生姜焼 九〇〇
- ビーフシチュー 二〇〇〇
- 和牛ハンバーグ 九五〇
- 栗豚のしゃぶしゃぶ 九八〇
- 熟成ハラミ肉の 一三〇〇
- 西京味噌焼き 一三〇〇
- 牛ハレ肉とアボガドの 一六〇〇
- 重ね焼き 一六〇〇
- 牛ハレカツ 一九五〇
- 仔羊 一九五〇
- 赤ワインソース 各九〇〇
- マデラソース 各九〇〇
- トマトソース 各九〇〇
- 赤ワインソース 各九〇〇
- マデラソース 各九〇〇
- トマトソース 各九〇〇

商品は全て  
税抜価格です

# 椀

- レニコニンまんじゅう 八五〇-
- 椎茸はさみ揚げ 七五〇-
- 胡麻豆腐 七〇〇-
- かにあんかけ 七〇〇-
- 茄子豆腐 七〇〇-
- かにあんかけ 七〇〇-
- 湯葉くずあんかけ 七五〇-
- かにまんじゅう 八八〇-

# 揚

- クリームロッシュ 六五〇-
- カニ唐揚げ 七五〇-
- ホタテフライ 九〇〇-
- かにつめフライ 九〇〇-
- 大エビフライ 一三五〇-
- 揚出し豆腐 六〇〇-
- 串カツ盛り合せ 七〇〇-
- ヒナ鶏唐揚げ 二二〇〇-
- 牛へレカツ 二九五〇-
- 春巻き 六五〇-

# 煮

- ツカロレ煮魚 一〇〇〇-
- 金目鯛煮付 一九〇〇-
- ノドグロ煮付 二〇〇〇-
- 甘鯛煮付 二五〇〇-
- イサキ煮付 一八〇〇-
- カニパチかま煮付 二二〇〇-

# 天婦羅

- 天婦羅盛り合せ 一三〇〇-
- タコ天婦羅 八五〇-
- イカの天婦羅 八〇〇-
- 穴子の天婦羅 九八〇-
- 大エビの天婦羅 一三〇〇-
- かにつめの天婦羅 一〇〇〇-
- 生麩の天婦羅 六五〇-

# ソテー

- タコガーリックソテー 八五〇-
- ジャガ芋と若鶏のソテー 九〇〇-
- ホタテのバターソテー 九五〇-
- アソビのバターソテー 二五〇〇-
- 白身魚のネギネーズ 九五〇-

# サラダ

- グリーンサラダ 七〇〇-
- ビヤリサラダ 七五〇-
- 生ハムサラダ 九〇〇-
- カニ身サラダ 九五〇-
- シーザーサラダ 七五〇-
- チキンクリームサラダ 八五〇-
- 国産牛サラダ 二〇〇〇-
- サーモンとイクラのサラダ 九五〇-

# 食事

- 米見うどん 七〇〇-
- (温・冷)
- 茶そば 六〇〇-
- フライド小 三〇〇-
- 中 三〇〇-
- 大 三〇〇-
- おにぎり塩 二五〇-
- (梅・鮭) 三〇〇-
- お茶漬のり 四五〇-
- (梅・鮭) 五〇〇-
- じゃんおにぎりの 七〇〇-
- 香味茶漬 七〇〇-
- 赤出し 三〇〇-

# デザート

- デザート盛り合せ 一五〇〇-
- アイス各種 四〇〇-
- アイスクレープ 六〇〇-
- (バニラ) 二五〇-
- (抹茶) 二五〇-
- ヨーヨー 二五〇-
- ハーブティー 三〇〇-

商品は全て  
税抜価格です