

南知多直送 師崎・片名・豊浜

天然魚介のお造り

。お刺身盛り合わせ 五種 二五八〇

三種 一九八〇

。本日のお刺身

別紙「お薦め」をご覧ください。

三河湾の

季節の魚介

。本日の煮魚

。本日の焼魚

別紙「お薦め」をご覧ください。

。知多大あさり

磯辺焼き 九五〇

。サザエの

つぼ焼き 九二〇

。たこの

干物炙り 三五〇

つまみ

笑り明太子 七〇〇

いぶりがっこの
サワークリーム和え 五〇〇

長又手の

湫豆腐の冷奴 六八〇

モッツァレラチーズの

金山寺味噌漬り 五〇〇

ポテトサラダ 六四〇

ばい貝の旨煮 七〇〇



自家製
海鮮くんせい三種 七〇〇

長芋わさび漬り 六四〇

漬物盛り合わせ 六五〇

菜

煎り酒の冷やしトマト 六九〇

小松菜のサラダ 七五〇

錦爽鶏とアボカドの

グリーンサラダ 九〇〇

こだわりの

出汁巻 七〇〇

牛すじと大根の

土手煮 八〇〇

鯛の

クリームコロッケ 六八〇

薬味たぶりの

厚あげ 八〇〇

奥三河ヒリの

唐揚げ 八五〇

珍味

いかの塩辛 五〇〇

ほたるいかの沖漬り 六四〇

たこの塩辛 六八〇

鯛わたの塩辛 六九〇

ほやとこのわたの塩辛 七〇〇

生からすみ 七五〇

珍味三種盛り合わせ 九〇〇

天ぷら



- 海老 三〇〇
- 鳥賊の大葉巻き 三〇〇
- 穴子一本揚げ 九〇〇
- 帆立貝柱の磯辺揚げ 五五〇
- 大葉明太 二九〇
- かにみや海苔巻き 二九〇
- 稲垣金時矢生姜の肉巻き 三六〇
- 奥三河とり 二二〇

- シルクスイート 二九〇
- 蓮根 二二〇
- 大根 二二〇
- 生ハムアボカド 二六〇
- 半熟たまご 一八〇
- カマンベールチーズ 二二〇
- よもぎ麩肉味噌 二五〇

季節の天ぷらもございます。
別紙「お薦めを」ご覧ください。

当店ではお通し代として500円を頂戴しております。

御数

- 錦爽鶏の
柚庵焼き 九三〇



- 海鮮つくね
鱈甲飴かけ 二五〇

- 愛とん「肩」ロース
西京味噌焼き 一七五〇

- 知多牛「手」ボ
ステーキ 一九八〇

- まぐろの
竜田揚げ 八九〇
- 蟹しんじょう
磯辺庵かけ 二〇〇

- 地サワラの
西京焼き 三三〇

- スルメイカの
いじる醤油焼き 二四〇

表示価格は税込です。

きしめん



柚子きしめん 七五〇

冷やし

柚子きしめん 八〇〇

出汁茶漬

知多の生海苔の

佃煮茶漬 六〇〇

紀州みなべの

南高梅茶漬 七〇〇

甘味

西尾抹茶のネラミス 七〇〇

酒粕チーズケーキ 六〇〇

抹茶アイスもなか 五三〇

ほうじ茶プリン 五〇〇

わらび餅 四九〇

