



えびボイル ぐっつり海鮮サラダ ふりふリエビのサラダ

とりあえず

★ Appetizer ★

- ◆ 自家製豆腐 Home made Tofu ¥300
- ◆ たこわさび Tako Wasabi (Octopus pickled in wasabi) ¥380
- ◆ 枝豆 Edamame (Boiled green soybeans) ¥320
- ◆ ホタルイカ沖漬け Firefly squids marinated on the spot ¥380
- ◆ かつおの酒盗 Entrails of skipjack tuna pickled in brine ¥380
- ◆ 冷やしトマト Sliced Tomato ¥380
- ◆ 山芋スライスといくらちゃん Yam with Salmon caviar ¥580
- ◆ えびボイル Boiled shrimp ¥590

サラダ

★ Salad ★

- ◆ ぐっつり海鮮サラダ Gutttsuri Kaisen Salad (Special seafood salad) ¥1,200
- ◆ ぐっつりきまぐれサラダ Today's Salad ¥780
- ◆ じゃことおこげのサラダ Jako to Okoge Salad ¥730
(Topped with boiled and dried baby sardines and fried rice cake)
- ◆ ふりふリエビのサラダ Shrimp Salad ¥730
- ◆ ぱりぱりチキンサラダ Chicken Salad ¥780
(Topped with deep-fried crisp chicken)
- ◆ きまぐれシーフードのスパイシーサラダ ¥780
Seafood salad with sweet and sour chili sauce
- ◆ 牛肉のスパイシーサラダ Beef salad with sweet and sour chili sauce ¥780

あげもの

★ Deep-fried food ★

- ◆ ゴボウのからあげ Deep-fried burdock root ¥350
- ◆ 里イモのからあげ Deep-fried Taro ¥350
- ◆ 白身魚のマヨネーズソース Roasted fish with mayo ¥880
- ◆ お魚のしそチーズ天 Tempura of Fish and cheese rolled in red perilla ¥980
- ◆ ゲソ天 Tempura of Squid arm ¥680

たまご料理

★ Egg ★

- ◆ だし巻き玉子 Juicy rolled egg ¥500
- ◆ ちりめんオムレツ明太ソース ¥750
Omelet with green onion and dried baby sardines topped with cream sauce of salted cod roe
- ◆ 明太玉子焼（限定5コ） Rolled egg with salted cod roe ¥750

お肉

★ Others ★

- ◆ ホルモン竜田揚げ Deep-fried hormone ¥580
- ◆ くじらの竜田揚げ Deep-fried Whale meet with sauce ¥730
- ◆ 若鶏のからあげ Deep-fried Chicken ¥680
- ◆ 酢鶏 Deep-fried Chicken with thick sweet and sour sauce ¥780
- ◆ 豊島産グリーンレモンソー酢鶏 ¥780
Deep-fried Chicken with lemon sauce
- ◆ 牛肉のほお葉味噌焼 時価
Beef with sweet miso (fried on Japanese Bigleaf Magnolia)

¥ — (Please ask staff for details.)



アサリの酒蒸 ホタテのマヨネーズグラタン サザエのエスカルゴバター焼

貝

★ Shellfish ★

- ◆ ホタテの香草焼 *Scallop roasted with herb* ¥480
- ◆ ホタテのマヨネーズグラタン *Scallop roasted with mayo and white sauce* ¥480
- ◆ はまぐりの酒蒸 *Sake-steamed large clam* ¥780
- ◆ 季節野菜と小柱のブラックペッパー炒め *Fried shellfish adductor muscle and vegetables with black pepper* ¥880
- ◆ サザエのエスカルゴバター焼 *Fried turban shell with butter* ¥780
- ◆ あさりの酒蒸 *Short-necked Clam steamed with Sake* ¥680
- ◆ あさりのバター蒸 *Short-necked Clam steamed with butter* ¥680
- ◆ あさりのスパイシースチーム *Steamed short-necked Clam with spicy sauce* ¥680
- ◆ ムール貝のスパイシースチーム *Steamed black mussel with spicy sauce* ¥680
- ◆ あさりのみそしる *Miso soup w/ clam* ¥450

本日のお魚料理

★ Today's fish ★

- ◆ お魚の甘酢あんかけ *Deep-fried fish with sweet and sour sauce* 時価
 - ◆ お魚の中華蒸 *Steamed fish with Chinese brown sauce* 時価
 - ◆ お魚のからあげ *Deep-fried fish (Thai style)* 時価
- タイスタイル ¥ --- (Please ask staff for details.)



タコのやわらか煮 えびチリチーズ炒め 天然エビマヨ

たこ

★ Octopus ★

- ◆ 地ダコのやわらか煮 *Boiled with soy sauce* ¥680
- ◆ 地ダコのガーリック炒め *Fried with Garlic* ¥680
- ◆ 地ダコのからあげ *Deep fried* ¥680
- ◆ 生ダコ天 *Tempura* ¥880
- ◆ 漁師風まぜまぜタコ飯 *Rice mixed with Octopus and Salmon caviar* ¥950

えび

★ Shrimp & Prawn ★

- ◆ えびボイル *Boiled shrimp* ¥590
- ◆ えびのからあげ *Deep-fried shrimp* ¥590
- ◆ エビチリチーズ炒め *Fried shrimp with chili sauce and cheese* ¥730
- ◆ 天然えびのてんぷら *Wild prawn tempura* ¥1,200
- ◆ 天然えびのエビマヨ *Wild prawn tempura with sweet and sour mayo sauce* ¥1,200
- ◆ 天然エビのグリル *Grilled wild prawn* ¥1,200
- ◆ 天然えびのぶたしそロール *Wild prawn rolled in pork and perilla (Deep fried)* ¥1,200

シーフード

★ Various Seafood ★

- ◆ シーフードカレーグラタン *Seafood curry gratin* ¥980
- ◆ シーフードのかきあげ *Tempura of mixed various kinds of seafood* ¥680
- ◆ シーフードと野菜の炒め物 *Fried vegetables with seafood* ¥780



漁師風まぜまぜタコ飯

チャーハン

おまかせパスタ

米

★ Rice ★

- ◆ **いくら丼** *Ikura-don (Steamed rice with salmon caviar)* ¥950
- ◆ **ぶっかけいくら飯** ¥680
Ikura-meshi (Steamed rice and salmon caviar in soup)
- ◆ **漁師風まぜまぜタコ飯** ¥950
Rice mixed with Octopus and Salmon caviar
- ◆ **じゃこ飯** ¥380
Steamed rice topped with dried baby sardines
- ◆ **あなご寿司** ¥1,000
Oshizushi (Pressed sushi) of Conger eel
- ◆ **ライス (大・中・小)** ¥180
Steamed rice (Large/Medium/Small)
-
- ↓ チャーハン (Fried rice) ↓
- ◆ **海鮮チャーハン** ¥750
Fried rice w/ seafood
- ◆ **あんかけチャーハン** ¥750
Fried rice w/ thick sauce
- ◆ **明太マヨチャーハン** ¥750
Fried rice w/cod roe and mayo
- ◆ **激辛チャーハン** ¥750
Very hot fried rice
- ◆ **きまぐれチャーハン** 時価
Chef's special fried rice
- ◆ **きまぐれリゾット** 時価
Chef's special risotto
- ¥ --- (Please ask staff for details.)
-
- ↓ お茶づけ (Boiled rice in hot tea with toppings) ↓
- ◆ **のり茶づけ** ¥380
w/ seaweed
- ◆ **梅茶づけ** ¥380
w/ pickled plum
- ◆ **明太子茶づけ** ¥480
w/ cod roe
- ◆ **いくら茶づけ** ¥580
w/ salmon caviar

パスタ

★ Spaghetti ★

- | | | |
|----------------|-------------------------|--------|
| ◆ シーフードトマトパスタ | Seafood w/ tomato sauce | ¥980 |
| ◆ あさりのガーリックパスタ | Clam w/ garlic sauce | ¥980 |
| ◆ クリームパスタ | w/ cream sauce | ¥980 |
| ◆ おまかせパスタ | Chef's special | ¥1,500 |

しる

★ Soup ★

- | | | |
|------------|-------------------|------|
| ◆ あさりのみそしる | Miso soup w/ clam | ¥450 |
| ◆ 漁師風にゆうめん | Thin noodle soup | ¥450 |

ソフトアイス

★ Soft ice cream ★

- | | | |
|---------|---|------|
| ◆ バニラ | Vanilla | ¥320 |
| ◆ チョコ | Chocolate | ¥320 |
| ◆ まっ茶 | Green tea | ¥320 |
| ◆ 裏メニュー | (There might be some other flavors ...) | ¥320 |



当店では、16歳以上の方には付き出し (315円) をお出ししております。
七輪焼きの際には、網代 (1枚105円) を頂きます。