



伊豆漁師  
 おためし屋  
 ダイニング



お品書き

# 定食

(ご飯・お味噌汁・小鉢・香の物付き)

(全て消費税込み)

大漁舟盛り刺身定食 (日替わり五点盛り)

一、 八〇〇円

地金目鯛煮付定食

お刺身三点盛付 二、 五〇〇円

地金目鯛塩焼き定食

お刺身三点盛付 二、 五〇〇円

地金目鯛西京焼き定食

お刺身三点盛付 二、 五〇〇円

天麩羅定食

お刺身三点盛付 二、 五〇〇円

一、 五〇〇円

大鰯フライ定食

お刺身三点盛付

一、五〇〇円  
二、五〇〇円

ミックスフライ定食

(海老・鳥賊・一口カツ・チキンカツ)

お刺身三点盛付

一、五〇〇円  
二、五〇〇円

三元豚ロースとんかつ定食

お刺身三点盛付

一、四〇〇円  
二、四〇〇円

日替わり幕ノ内会席弁当

三、〇〇〇円

麺類

稲庭うどん天麩羅定食

お刺身三点盛付

一、六〇〇円  
二、六〇〇円

冷やし稲庭うどん天麩羅定食

お刺身三点盛付

一、六〇〇円  
二、六〇〇円

(全て消費税込み)

# 丼もの

(お味噌汁・香の物付き)

(全て消費税込み)

海鮮丼

一、六〇〇円

まぐろ三昧丼

どんまい

(刺身・漬け・炙り)

一、六〇〇円

大海老天丼

一、五〇〇円

三元豚ロースかつ丼

お刺身三点盛付二、五〇〇円

一、三〇〇円

お刺身三点盛付二、三〇〇円

牛ステーキ丼

一、八〇〇円

お刺身三点盛付二、八〇〇円

# おまかせコース料理

(全て消費税込み)

※要予約 2名様より承ります

## 波の華膳

なみのはな

(先付け・前菜・進め肴・お刺身三点盛り)

煮物又は焼物・揚げ物・お食事・デザート)

五、〇〇〇円

## 潮菜膳

しおさい

(先付け・前菜・進め肴・お刺身四点盛り)

煮物又は焼物・揚げ物・お食事・デザート)

基本コースに伊勢海老料理付き

七、〇〇〇円

## 荒磯膳

あらいそ

(先付け・前菜・進め肴・お刺身五点盛り)

煮物又は焼物・揚げ物・お食事・デザート)

基本コースに伊勢海老料理・生貝料理付き

九、〇〇〇円

(コース内容は季節・仕入状況により変更になります)

# 一品料理

## お刺身

※単品地魚刺身は  
スタッフにお尋ねください

鮪ユツケ

一、三〇〇円

お刺身盛り合わせ

三点盛り

一、五〇〇円

五点盛り

二、五〇〇円

※三、〇〇〇円より、  
ご予算に応じてご用意致します

丸ごと1本

## 伊勢海老

伊豆稲取産

伊勢海老鬼殻焼

四、八〇〇円

伊勢海老マヨネーズ焼

四、八〇〇円

伊勢海老釜揚げ

四、八〇〇円

(全て消費税込み)

## 金目鯛

金目鯛煮付け

一、二〇〇円

金目鯛塩焼き

一、二〇〇円

金目鯛西京焼き

一、二〇〇円

金目鯛干物

一、二〇〇円

金目鯛生ハムサラダ

一、三〇〇円

金目鯛姿煮(時価)

六、〇〇〇円  
八、〇〇〇円

## 焼物

本鮪ステーキ

一、二〇〇円

スルメイカ姿焼き

一、二〇〇円

スルメイカバター肝焼き

一、二〇〇円

大鰯干物

八〇〇円

卵焼き

五〇〇円

伊豆稲取産

七さき元壺焼き

(2個) 一、〇〇〇円

# 一品料理

## 揚げ物

帆立貝とチーズの 手作りさつま揚げ	八〇〇円
桜海老かき揚げ	一、〇〇〇円
白海老かき揚げ	一、〇〇〇円
白サバフグ唐揚げ	一、〇〇〇円
三元豚ロースとんかつ	一、〇〇〇円
大鰻フライ	二〇〇円
ポテトフライ	五〇〇円
鳥唐揚げ	七〇〇円
穴子一本天麩羅	九〇〇円
アンコウ揚げ出し	八〇〇円
揚げ出し豆腐	四五〇円
手羽餃子	七五〇円
天麩羅盛り合わせ	二〇〇円

## 珍味その他

烏賊三升漬	四五〇円
じやがバタ三升	七〇〇円
魚あら煮	八〇〇円
合鴨ロース	六〇〇円
スルメイカ姿煮	二〇〇円
あご出汁塩きゅうり	四五〇円
もずく酢	四五〇円

## 海鮮ピザ

しらすピザ	一、三五〇円
桜海老ピザ	一、三五〇円
シーフードピザ	一、五〇〇円

## 海鮮サラダ

しらすサラダ	一、〇〇〇円
桜海老サラダ	一、〇〇〇円
海鮮カルパッチョ	一、三〇〇円

(全て消費税込み)