

本日だけの逸品メニュー

とらふぐの刺身 2人前 (てっさ)

とらふぐの薄造り、えんがわ、皮、トウトウミ、各部位をお刺身にしてご提供いたします。

お好みでポン酢かお醤油をつけてお召し上がりください。

6500 円 (税込 7150 円)

~~三重県産天然ぶり お刺身 2人前~~

三重県産の天然ぶりのお刺身です。脂の乗りが素晴らしいと大將が言ってます。

お好みでにんにくスライスと青唐辛子を乗せてお召し上がりください。

1800 円 (税込 1980 円)

ふぐと生あんこうの唐揚 2人前

真フグのぶりつとした身とコラーゲンたっぷりの生アンコウをかりかりの唐揚げにします。

冬の今しか食べれないフグとアンコウです。

1850 円 (税込 2035 円)

香箱カニ (雌ズワイガニの甲羅盛り)

北海道産雌ズワイガニの甲羅盛り。蟹身と卵を一緒にお召し上がりください。

2500 円 (税込 2750 円)

和歌山近海の漁場を中心に、
日本全国より旬の鮮魚を
大特自から厳選して仕入れております。
その日のオススメの鮮魚は8点、5点、3点にてご提供。
その他、カマ焼、刺身、煮物などお好みにより提供。
調理させていただきます。



本日の三うら特選刺盛り 2人前

大特自から厳選して毎朝仕入れる旬の鮮魚は自慢の逸品です。
その日のオススメを「8点盛り」、「5点盛り」でご用意しています。

8点盛り 3,200円(税込3,520円)

5点盛り 2,400円(税込2,640円)

生本まぐろ

筋が少なく柔らかい生本マグロ。
赤身は酸味と甘みが程よいバランスでねっとりとした食感が味わえます。

1,980円(税込2,178円)

本日の活貝(貝盛り)

その日に仕入れた新鮮な活サザエ、活アワビ、活つば貝、生牡蠣をはじめ、様々な活貝を
用意しております。

1,850円(税込2,035円)~

生うに(のり・酢めし)

本館により北海道産、青森産の天然バフン雲丹、ムラサキ雲丹を使用しております。

3,500円(税込3,850円)

まぐろの酒盗とカツオの酒盗

カツオやマグロの希少な部位を塩蔵熟成した独特のコクと深みはお酒との相性が抜群です。

830円(税込913円)

まぐろとろユッケ

マグロ赤身とネギトロを胡麻油でユッケ風に卵黄と混ぜてお召し上がりください。

1,050円(税込1,155円)

活鮑 陶板踊り焼き(2個)

活アワビは、火入れすることにより柔らかくをりきみに深みがでます。
磯の香り漂う贅沢な味わいをぜひお楽しみください。

2,750円(税込3,025円)

鮑の和風ソテー(2個)

新鮮なアワビを和風にソテーした逸品。
柔らかく風味豊かなアワビをお楽しみ下さい。

2,750円(税込3,025円)

生くじら刺

鯨のトロと呼ばれる希少な部位「尾の身」と、赤身部分の「背肉」を盛り込んだ逸品。

1,680円(税込1,848円)

生くじらの竜田揚げ

高タンパク・低カロリーで古くから日本の食文化に根着いてきた鯨。なかでも希少と
云われる“金がす鯨”を使用した竜田揚げは、ジュースやビールとの相性が抜群です。

1,800円(税込1,980円)

※写真はイメージです。仕入れ状況などにより実際とは異なる場合がございますのでご了承ください。

古来の里の豊かな自然に恵まれ、
備前伊万里の地を元とする牧場や、
食通を驚かせる和牛肉の最高峰として評価を頂いております。
伊万里牛の独特な深い旨味と、舌を溶かすような柔らかさを堪能ください。

松坂牛、神戸牛と並び称される
最高級黒毛和牛の「伊万里牛」。

(A4以上 A5)

伊万里牛

最高級黒毛和牛



伊万里牛 リブローズステーキ

肉料理の神髄であり、焼くというシンプルな調理法だけに素材そのものが重要なカギになります。厳選した「伊万里牛」は、和牛の中でも最高級の脂質で、焼くことでほのかに甘みのあるいい香りがします。
三つら特製のオリジナルステーキソースと合わせて肉本来の旨味をお楽しみください。

120g 3,600円(税込3,960円)

150g 4,500円(税込4,950円)

伊万里牛 リブローズの芯網焼き

絶妙な網焼きによる火入れで余分な脂を落としながらも、きめ細かく柔らかな肉からは、旨味たっぷりのジューシーな肉汁が溢れ出します。
ステーキとは違った味わい深い逸品です。

120g 3,600円(税込3,960円)

150g 4,500円(税込4,950円)

伊万里牛 リブローズ炙りすき焼き または 炙り焼きしゃぶ 2人前

お口の中でとろける「炙りすき焼き」は、さっと卵黄を絡めてどうぞ。
シンプルに肉の旨味を味わいたいなら炙りしゃぶしゃぶがオススメです。

2,780円(税込3,058円)



伊万里牛 特選肉盛り2人前

あれもこれもと悩んだら「特選肉盛り」がオススメです。
三つらの人気メニュー「リブローズの芯網焼き・カツレツ・リブローズの握り(生雲母のせ)」を豪華に盛り込みました。美味しいところを少しずつ食べたい方にオススメの一皿です。

5,940円(税込6,534円)

伊万里牛 リブローズ握り

火入れすることにより良質な脂がとろけだし、きめ細かく柔らかい肉質がお口の中でメロディーを奏でるよう。岩塩でサッパリとお召し上がりください。

1貫 660円(税込726円)

伊万里牛 リブローズ握り 生ういのせ

「伊万里牛」と「生雲母」の贅沢なハーモニー。生雲母の濃厚さが相まった贅沢な逸品。

1貫 880円(税込968円)

伊万里牛 ローストビーフ

一度食べたら忘れられないと評判の逸品。
じっくり丁寧に焼き上げられた最高級ローストビーフです。

2,750円(税込3,025円)

伊万里牛 絶品カツレツ

柔らかなジューシーな肉の旨みを余すところなく堪能できる絶品カツレツ。
厳選した薄い衣をまとわせたカツレツは、さっぱりと岩塩食すと肉本来の旨みが際立ちます。

2,750円(税込3,025円)

絶品料理

和風アクアパッツァ

素材の旨みを最大限に引き出した当店自慢の逸品。
メインのお魚は本日の鮮魚の中から選びいただけます。
地元野菜や貝が散りばめられ、見た目にも
華やかで美しい逸品をぜひお楽しみ下さい。

1,850円(税込2,035円)

メのリゾット 330円(税込363円)

合鴨の和風ソテー

皮目はパリッと中はジューシーに焼き上げました。鴨肉の心地よい弾力と溢れる肉汁を特製
出汁醤油・山葵・柚子胡椒などお好みでお楽しみ下さい。

3,200円(税込3,520円)

生つくね焼き

三つら特性の生つくね焼きは、ジューシーな鶏挽肉を味付けして旨みたっぷり。
程よい弾力と旨みがクセになる逸品。

2本 830円(税込913円)

だし巻たまご

シンプルだからこそ料理人の技が光る“だし巻玉子”
大将が削り上げる繊細なだし巻玉子は、ついつい見とれてしまう職人技。
お家の味という玉子焼きのイメージを覆すような人気メニューです。

830円(税込913円)

黒トリュフのオムレツ

トリュフと相性の良い卵を合わせた逸品。
芳醇なトリュフの香りと、とろりとした舌触りをお楽しみ下さい。

1,800円(税込1,980円)

牛生ハムとチーズのひとさら

自家製の牛生ハムとチーズの一品。ワインはもちろん日本酒のお供にもどうぞ

1,750円(税込1,925円)

三つら豆腐

贅沢にネギとろろ、カニ身、塩玉、とろろ、焼海苔をのせ、三つら特製の出汁醤油を回しかけた逸品。
クセになる三つら豆腐は、リピートの高い人気メニュー。

940円(税込1,034円)

揚げ物

揚げ出し豆腐と季節野菜の素揚げ

旬の畑の野菜と豆腐を「三つら特製の出汁」で仕上げました。
心も体も温まる一品です。

720円(税込792円)

大和芋の磯辺揚げ

ふわふわモチモチ食感がクセになる大和芋の磯辺揚げ。
リピーター率の高い人気メニューの一つです。

720円(税込792円)

天ぷら盛り合わせ

その日に入荷した食材と、畑の野菜を使用しております。
三つらオリジナルの五色塩でお召し上がりください。

1,850円(税込2,035円)

肉しそ巻き揚げ

厳選したジューシーな鶏挽肉を2度焼きにして味付けし、プリプリ食感に仕上げました。
肉汁と旨味をサッパリと紫蘇と薄衣で巻揚げた人気メニュー。梅肉でさっぱりとお召し上がりください。

770円(税込847円)

焼き物

本日の焼き魚・カマ焼き・煮物

その日に仕入れた鮮魚で焼きの他にも、煮付け、かぶと煮、蒸し物などお好み
で調理致します。本日の鮮魚はお気軽にスタッフまでお問い合わせください。

1,850円(税込2,035円)~

お野菜

菜

当店自慢の「朝採れ野菜」は、地元農家さんより毎朝仕入れております。農家の皆さんが大事に育てたお野菜は、素材の味を最大限に引き出してご提供させて頂いております。



畑の採れたて野菜サラダ

畑の採れたてサラダは10種類以上の野菜が入っています。さっぱりとしたオリジナルドレッシングでどうぞ。

940円(税込1,034円)

本ずわい蟹と小海老のサラダ

畑の採れたて野菜サラダに「本ずわい蟹」と「小海老」を入れたちよっぴり贅沢なサラダです。

1,490円(税込1,639円)

採れたて野菜のピクルス

朝採れの新鮮な野菜を乳酸菌たっぷりの三つ葉酢で漬け込みました。クセになる逸品です。

660円(税込726円)

旬菜浅漬け

新鮮な野菜をさっぱりとした浅漬けに仕上げました。お酒のお供にぴったりです。

660円(税込726円)

フォアグラと黒トリュフの土鍋ご飯
フォアグラと黒トリュフを贅沢に煮せた土鍋ごはんです。濃厚なフォアグラに黒トリュフの香る上品な味わいをお楽しみいただけます。
8,500円(税込9,350円)

伊万里牛と黒トリュフの土鍋ご飯
伊万里牛と黒トリュフを使った香り豊かな土鍋ごはんです。伊万里牛の豊かな旨味と黒トリュフの芳醇な香りの共演をお楽しみください。
8,500円(税込9,350円)

真鯛のお茶漬け
新鮮な真鯛に熱々のお出汁をたっぷりかけたお茶漬けは、肌理とお出汁の豊かな風味が口の中に広がります。
1,800円(税込1,980円)

特選海鮮太巻き
海老・カニ・マグロ・ネギトロ・トビツボの入った海鮮ずくしの太巻きです。ボリュームのある太巻きなので皆さんでシェアして召し上がりがいただけます。
1,800円(税込1,980円)

本日のおすすめ握り寿司 (6貫)
本マグロ・平目・鰯アジ・鯛・ボイル海老・カニ身・真鯛など、その日の食材の6貫握り。苦手な食材があればお気軽にお申し付けください。
1,680円(税込1,848円)

本まぐろ握り (5貫)
トロ・中トロ・赤身・天身など本マグロの色々な部分の旨みの違いをお楽しみください。筋が少なく柔らかな本マグロの赤身は、酸味と甘みが程よいバランスでねっとりとした食感が味わえます。
1,980円(税込2,178円)

本ずわい蟹ぞうすい (2人前)
蟹出汁で炊いたお米にカニ身をたっぷりとのせました。ズワイ蟹の風味を卵でとじ、三つ葉・柚子でサッパリとお召し上がりください。皆さんでシェアしていただけるボリュームです。
1,980円(税込2,178円)

伊万里牛 カツサンド
香ばしく焼いたパンに絶品の伊万里牛のカツをサンド。クセになりずの逸品です。
1,760円(税込1,936円)

本日の汁物
内容はスタッフまでお問い合わせください。
330円(税込363円)

水物

水

季節の水菓
720円(税込792円)



※写真はイメージです。仕入れ状況などにより実際とは異なる場合がございますのでご了承ください。

「大将おまかせ」コース 15,000円(税込16,500円)

四季折々を感じさせる最高の素材により、心づくしのお料理をお愉しみ頂けます。

- 季節の彩り前菜
- 鮑の陶板焼き
- 蒸し蟹盛り合わせ
- 鮮魚の御造り
- 伊万里牛リブ芯吸汁碗
- 伊万里牛リブ芯ステーキと炙り握り
- フォアグラと黒トリュフの土鍋ご飯
- 汁 物
- 香 物
- 水 物



■コースご注意事項

※2名様より前日までのご予約にて承ります。

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※アレルギーや苦手な食材がございましたらお気軽にお申し付けください。一部内容を変更してご対応させて頂きます。

※日曜・祭日・3連休など食材の仕入れ状況によりコースを承れない場合がございます。

「三うら」コース 10,000円(税込11,000円)

当店自慢の伊万里牛と旬魚を味わい尽くせる三うらお勧めのコース。日常を忘れて、料理を通して共有するその大切なひと時を大切な人と共に楽しみ下さい。

- 季節の彩り前菜
- 鮑の陶板焼き
- 鮮魚の御造り
- 伊万里牛逸品料理
- 伊万里牛リブローズ炙りすき焼き or 本日の揚げ物
- 本日の海鮮土鍋ごはん
- 汁 物
- 香 物
- 水 物

