

2階～4階に完全個室の宴会場がございます。

4名様よりご利用いただけます。

詳しいメニューがございますのでお声がけください。



一品料理

塩辛	五〇〇円 (五五〇円)
くりから	六〇〇円 (六六〇円)
海老みそ	六〇〇円 (六六〇円)
ほやの塩辛	五八〇円 (六三八円)
蛸いかの沖漬け	五八〇円 (六三八円)
浅漬け	六〇〇円 (六六〇円)
板わさ	五〇〇円 (五五〇円)
あさり酒蒸し	八〇〇円 (八八〇円)
鮎の山かけ	八〇〇円 (八八〇円)
いかそうめん	八八〇円 (九六八円)
酢の物	一五〇〇円 (一六五〇円)
茶碗蒸し	六五〇円 (七一五円)
鯛のかぶと煮	九八〇円 (一〇七八円)
子持ちかれい煮付け	九八〇円 (一〇七八円)
銀鱈あら煮	九〇〇円 (九九〇円)
銀鱈の西京焼き	一〇〇〇円 (一一〇〇円)

とこぶし煮	一六五〇円 (一八一五円)
うなぎ肝焼き	五八〇円 (六三八円)
穴子天ぷら	一〇〇〇円 (一一〇〇円)
天ぷら盛り合わせ	一三〇〇円 (一四三〇円)
白魚唐揚げ	一〇〇〇円 (一一〇〇円)
真蛸の唐揚げ	八八〇円 (九六八円)
鰻の唐揚げ	八八〇円 (九六八円)
川海老の素揚げ	九〇〇円 (九九〇円)
海鮮サラダ四品	七〇〇円 (七七〇円)
海鮮サラダ八品	一二〇〇円 (一三二〇円)

※サラダのドレッシングは青じそ、和風、胡麻よりお選びください。
※その他、旬のお料理いろいろございます。別紙参照ください。

デザート

フルーツ (大)	一二三〇円 (一三五三円)
フルーツ (小)	六三〇円 (六九三円)
アイス	三三〇円 (三六三円)

(バナナ・ストロベリー)

コース料理

◆信長コース

五二〇〇円
(五七二〇円)

上ちらし
茶碗蒸し
お吸い物
アイスまたはフルーツ

◆秀吉コース

六五〇〇円
(七一五〇円)

上ちらし
茶碗蒸し
蒲焼
お吸い物
アイスまたはフルーツ

◆家康コース

七五〇〇円
(八二五〇円)

上ちらし
茶碗蒸し
蒲焼
煮物
お吸い物
アイスまたはフルーツ

◆レディースセット

二四〇〇円
(二六四〇円)

レディース寿司
(寿司五巻+巻物)
茶碗蒸し
お吸い物
アイスまたはフルーツ

うなぎ

◆蒲焼(並)

四一五〇円(四五六五円)

◆蒲焼(上)

五八〇〇円(六三八〇円)

◆うなぎ重(並)

肝吸い付 四三五〇円(四七八五円)

◆うなぎ重(上)

肝吸い付 六〇〇〇円(六六〇〇円)

※鰻は白焼きも出来ます。



お刺身

◆刺身三種盛り(断身身・いか)

二一五〇円(二三六五円)

◆貝刺盛り合わせ

二一五〇円(二三六五円)

◆赤身刺身

二二〇〇円(二五三〇円)

◆中とろ刺身

三四五〇円(三七九五円)

◆大とろ刺身

四〇〇〇円(四四〇〇円)

◆すみいか刺身

一八五〇円(二〇三五円)

◆やりいか刺身

一八五〇円(二〇三五円)

◆メ鯖刺身

一二五〇円(一三七五円)

◆鰯刺身

一二五〇円(一三七五円)

◆小肌刺身

一二五〇円(一三七五円)

◆平目昆布メ

一八五〇円(二〇三五円)

◆真蛸刺身

二一〇〇円(二三一〇円)

◆刺身盛り合わせ(二人前)

四四八〇円(四九二八円)

◆刺身盛り合わせ(三人前)

八五三〇円(九三八三円)

◆刺身盛り合わせ(三人前) 一二七五〇円(一四〇二五円)

※その他、旬のお刺身いろいろございます。
お好みに合わせてお造りします。

巻物

◆中落巻

一九〇〇円(二〇九〇円)

◆松鉄火巻

一八〇〇円(一九八〇円)

◆竹鉄火巻

二九五〇円(三二四五円)

◆梅鉄火巻

三六〇〇円(三九六〇円)

◆中とろ巻

三八〇〇円(四一八〇円)

◆大とろ巻

四〇〇〇円(四四〇〇円)

◆ねぎとろ巻

四一〇〇円(四五一〇円)

◆のり巻

七五〇円(八二五円)

◆新香巻

八八〇円(九六八円)

◆かっぱ巻

八八〇円(九六八円)

◆梅しそ巻

八八〇円(九六八円)

◆納豆巻

八八〇円(九六八円)

◆のり玉

九八〇円(一〇七八円)

◆のり太巻

九八〇円(一〇七八円)

◆太巻

一一〇〇円(一二二〇円)

※特製巻(手巻き五本)
(うに・いくら・かっぱ・新香・まぐろが入ります。)

三二〇〇円(三四一〇円)

吟醸冷用酒 風の盆

酒造好適米である山田錦を使用し、
低温長期発酵させて造り上げました。
フシツシユな風味を残した爽やかな味わいのお酒です。

【精米歩合】 60%
【甘辛度】 辛口
【濃淡度】 淡麗

1,100円 (税込1,210円)



にぎり

◆ 松にぎり	一六〇〇円 (一七六〇円)
◆ 竹にぎり	二六五〇円 (二九一五円)
◆ 梅にぎり	三六〇〇円 (三九六〇円)
◆ 特上にぎり	四三〇〇円 (四七三〇円)
◆ 鮪赤身にぎり	二五〇〇円 (二七五〇円)
◆ 鮪中とろにぎり	四〇〇〇円 (四四〇〇円)
◆ 鮪大とろにぎり	四四〇〇円 (四八四〇円)
◆ 白身にぎり	二四〇〇円 (二六四〇円)
◆ いかにぎり	二四〇〇円 (二六四〇円)
◆ 子供ずし	一一〇〇円 (一二〇〇円)
◆ 子供ずし (上)	一七〇〇円 (一八七〇円)

※お好みお寿司はお申し付け下さい。一貫より承ります。

ちらし・井もの

◆ 松ちらし	一八〇〇円 (一九八〇円)
◆ 竹ちらし	二九五〇円 (三二四五円)
◆ 梅ちらし	四三五〇円 (四七八五円)
◆ 特上ちらし	四九〇〇円 (五三九〇円)
◆ 中落井	一八〇〇円 (一九八〇円)
◆ 松鉄火井	一八〇〇円 (一九八〇円)
◆ 竹鉄火井	二九五〇円 (三二四五円)
◆ 梅鉄火井	三八〇〇円 (四一八〇円)
◆ 中とろ井	四三五〇円 (四七八五円)
◆ 大とろ井	四八〇〇円 (五二八〇円)
◆ ねぎとろ井	四八〇〇円 (五二八〇円)
◆ 三色井 (はたていくらうに)	三七〇〇円 (四〇七〇円)
◆ いくら井	三六〇〇円 (三九六〇円)
◆ うに井	四三五〇円 (四七八五円)
◆ いくらうに井	四〇〇〇円 (四四〇〇円)

1 品料理

浅漬け・白瓜	各 700 円(770 円)	キスの天ぷら	1000 円(1100 円)
小鰯南蛮漬け	900 円(990 円)	枝豆	800 円(880 円)
うなぎ肝旨辛煮	650 円(715 円)	めごち天ぷら	1000 円(1100 円)
くりから 1 本	650 円(715 円)	じゅんさい	1000 円(1100 円)
うなぎ骨揚げ	650 円(715 円)	はも湯引き	1300 円(1430 円)
海老みそ	650 円(715 円)	はも天ぷら	1300 円(1430 円)
もずく酢	700 円(770 円)	ぎんば天ぷら	1000 円(1100 円)
いか下足肝焼き	700 円(770 円)	松茸土瓶蒸し	1800 円(1980 円)
白魚のから揚げ	1000 円(1100 円)	松茸の天ぷら	1800 円(1980 円)
小海老のかき揚げ	1000 円(1100 円)		
目光唐揚げ	1000 円(1100 円)		
白海老素揚げ	1000 円(1100 円)		
しじみ汁・あさり汁	600 円(660 円)		
蛤のお吸い物	650 円(715 円)		

貝料理

さぎえつば焼き	1600 円(1760 円)
ながらみ煮	900 円(990 円)
ばい貝煮	900 円(990 円)
つぶ貝煮	900 円(990 円)

しったか煮	900 円(990 円)
蒸しあわび	1700 円(1870 円)
青柳酒蒸し	1000 円(1100 円)

焼き魚・煮魚

金目鯛姿煮	3200 円(3520 円)
いわし塩焼き	900 円(990 円)
ぶりかま焼き	1900 円(2090 円)
鯖かま焼き	2500 円(2750 円)
金目鯛かぶと煮	1000 円(1100 円)
かんばちかま焼き	1500 円(1650 円)
真子かれい煮付け・塩焼き	各 1700 円(1870 円)

きんき煮付け・塩焼き	各 2600 円(2860 円)
------------	------------------

めばる煮付け・塩焼き	各 1700 円(1870 円)
------------	------------------

きんき開き	2200 円(2420 円)
太刀魚塩焼き	1600 円(1760 円)
若鮎塩焼き	1000 円(1100 円)
天然鮎塩焼き	1400 円(1540 円)

純米吟醸酒

- 岩手** あさ開き・夢灯り
1100円(1210円)
しらたき じょうぜんみずのごとし
- 新潟** 白滝・上善如水
1200円(1320円)
- 新潟** 八張鶴「純」
1400円(1540円)
- 長野** 真澄 辛口生一本 生酒 限定バージョン
1300円(1430円)
- 高知** 醉鯨
1150円(1265円)

大吟醸酒

- 秋田** 高清水
1150円(1265円)
- 新潟** 八海山
1400円(1540円)

純米大吟醸酒

- 高知** 土佐鶴
1400円(1540円)

今月の地酒

三河屋の地酒

普通酒

- 新潟** 越乃寒梅
1200円(1320円)

日本酒度+6 爽やかとして力強く後味に跳ねる
酸度 1.3 ような余韻が残る爽やかさを感じます。

純米酒

- 新潟** 越後鶴亀
1100円(1210円)

日本酒度+3 皇室でもご用達。お祝いの銘酒「鶴亀」
酸度 1.6 ふくやかな香りと柔らかな味わいです。

- 富山** 風の盆
1100円(1210円)

日本酒度±0 越中八尾の名水で丹精込めて仕込んだ
酸度 1.5 お酒。深いコクをお楽しみ下さい。

- 東京** 澤乃井・大辛口
1100円(1210円)

日本酒度+10 しっかりとしたコクとキレ味のよい
酸度 1.5 辛口です。

特別純米酒

- 北海道** 男山「国芳乃名取酒」
1200円(1320円)

日本酒度+10 辛口の日本酒として人気の高いお酒。
酸度 1.5 キレのよい辛口です。

本醸造

- 宮城** 浦霞
1200円(1320円)
- 新潟** 雪中梅
1300円(1430円)

日本酒度+5 ほのかな香りとさっぱりとした
酸度 1.3 後味です。

日本酒度-3.5 やや甘口でふくらみのある味わいと
酸度 1.2 すっきりした後味。

吟醸酒

- 山形** 出羽桜・桜花吟醸 でわざくら おうかざんじょう
1200円(1320円)
- 新潟** 久保田・千寿
1400円(1540円)

日本酒度+8 細かくまるやかで綺麗な味わい。
酸度 1.2 ほのかに感じる上品な甘味が特徴。

日本酒度+5 軽快な口当たりを特徴とした
酸度 1.1 一本です。

生ビール



ていねいに引き出した、麦のうまみ
キリンラガー生



輝きのある色、
麗くほどクリーミートな泡、
まずはその澄んだ香りと
なめらかな飲み口を
お楽しみ下さい。
(ジョッキ) 八〇〇円
(ハハ〇円)
(グラス) 四二〇円
(四六二円)

瓶ビール

キリン一番搾り (中瓶) 八〇〇円
(ハハ〇円)
キリンラガービール (中瓶) 八〇〇円
(ハハ〇円)
「コク・苦み・味わい」にこだわった伝統本格のビール
ツシアルコールビールテイスト飲料
キリングリーンズフリー (小瓶) 六六〇円
(セ二六円)

日本酒

(常盤) 常盤「蜜貴」 (小) 六六〇円
(大) 一一八〇円
(二二九八円)
(除) 生酒「白鶴」 (300ml) 一〇八〇円
(二二八八円)
(除) 純米吟醸「大雪の蔵」 (300ml) 一一八〇円
(二二九八円)
(スパークリング) 清酒「澤」 (300ml) 九五〇円
(二〇四五円)
※その他、月替わりの地酒がございます。
ワイン
ビエール&レミー・ゴーティエ
カベルネ・ソーヴィニヨン (赤) (375ml) 各 二一八〇円
シャルドネ (白) (二二九八円)
ドゥルトロホルドー・フラン (白) 二一八〇円
(二二九八円)
各六八〇円
(七四八円)
グラスワイン (赤 白) 各六八〇円
(七四八円)
ソフトドリンク
オレシシ サイダー 各二八〇円
(四一八円)
コーラ キリンウーロン茶 各二八〇円
(四一八円)

焼酎

(表) 白水 五五〇〇円
(六〇五〇円)
(中) 白水 五五〇〇円
(六〇五〇円)
(表) ゆいちこ 五五〇〇円
(六〇五〇円)
(中) 黒霧島 五五〇〇円
(六〇五〇円)
(中) 白波 五五〇〇円
(六〇五〇円)
(中) 本芋 五五〇〇円
(六〇五〇円)
(中) さつまの恵 五五〇〇円
(六〇五〇円)

焼酎グラス

(表) ゆいちこ 七〇〇円
(中) 白水 七〇〇円
(中) 白波 七〇〇円
(中) 赤霧島 一三〇〇円
(一三三〇円)
やさしいむぎの香り、
やわらかくまろやかな味わい。

チェーハイ

ウーロンハイ 八〇〇円
(八八〇円)
緑茶ハイ 八〇〇円
(八八〇円)
レモンサワー 八八〇円
(九六八円)

ウイスキー

サントリーオールド (大) 五五〇〇円
(六〇五〇円)
フラックニッカ (300ml) 二八〇〇円
(三〇八〇円)
ハイボール 七〇〇円
(七四八円)

梅酒

まっこの梅酒 七〇〇円
(七四八円)
国産梅100%使用。梅のたね由来の
甘い香りとコクのある豊かな味わい。
※お通し代(330円)を別途頂戴いたします。
※梅酒は全店、冷房で保管しております。

