

小川の魚 フードメニュー

当店名物「刺し身」

岩魚と富士の介
盛り合わせ

1920

岩魚の活造り

1260

富士の介刺し

1150

うなぎの肝刺し

420

川魚の塩焼き

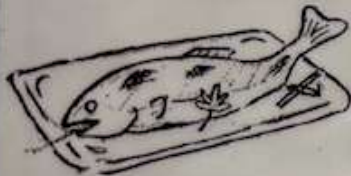
各 840

岩魚

山女魚

虹鱒

鮎



頭からしほまで
美しく召し上がれます!

「うなぎ串」

ますは定番の
かまぼこ焼

490

ふわふわ柔らかな
蒸したて白焼き

490

頭もおいしい!!
かしら焼き

330

ヒレをくわくわ煮いて
ひれ焼き

350

活カキ源!!
肝焼き

420

「串焼き」

鴨ねぎ

480

大判しいたけ

440

しいたけのいしづき

150

ねぎ

220

新じゃがバター

280

青森にんにく

440

半熟のずり

330

ししとう

330



裏面あります

「一品」

う巻 (うなぎのりだし巻き玉子)

うなぎの卵せんべい

鯖のいくら

春巻 (富子の介とチーズ)

富子の介ほぐし身
おろしぼんず

フルーツトマト

梅水晶

おしんこ盛り

あゆのうまか

どバ 売り切れ 鍋

檜原村の刺身こんにゃく

奥多摩のわさび漬け三種

揚げ

大人気! 大分県産
活どじょうのかき揚げ

ニジマスの丸一匹揚げ

840 940 980 880 1180 780 550 640 550 440 550 880 500 1280

「ご飯」

うなぎ お得な。 丼

売り切れ

焼きおにぎり

お茶づけ (梅うなぎ)

ご飯セット (ごはんおしんこ肝味)

石焼きうなぎご飯

肝吸い

デザート
アイス (ミルク)



330 330 1100 550 550 380 600 2500

事前予約にて、2名様く
飲み放題付きコースを
承っております。
是非ご利用下さい。

魚、商品の詳しい説明を
聞きたい方、何かお困りの際は
お気軽に電話して下さい。
代表 小川 勇一 080-1663613729

出られなかつたすみません

厳選日本酒

・初孫 魔斬 山形 +12 辛

売り切れ 野 +8

・司牡丹 船中八策

高知 +8

・鍋島 佐賀 +5

・一白水成 秋田 +2

・鼎 長野 +1 甘

グラス 各 600円

一合 各 880円

ハイボール

ジムビームハイボール

- ・角ハイボール 530円
- ・コーラハイボール 580円
- ・ジンジャーハイボール 610円
- ・〈プレミアムハイボール〉 610円
- ・碧ん〆海薫るハイボール 1000円
- ・山崎プレミアムハイボール 1500円
- ・白州森香るハイボール 1500円



翠ジンワータ

550円



生ビール

サ・プレミアム・モルツ

700円



香るエール

各40円

- ・みずみずしい香り、豊かな味わい。
- ・びんビール (中瓶)
- ・サッポロラガー
- ・サントリー生ビール



各種サワーは金宮焼酎を使用しております。

生果実サワー

- ・生レモンサワー 550円
- ・生ライムサワー 610円
- ・生グレープフルーツサワー 610円

お茶割り

各550円

- ・香ばし緑茶割り
- ・ウーロンハイ

ホッピ

白・黒セット

550円

- ・中 250円
- ・外 300円
- ・ホッピージョッキ 550円

ワイン

- ・サントリーワイルドファーム
- ・マスカット・ベリーA
- ・日本の赤
- ・甲州 日本白
- ・ボトルのみ

各4000円



インアルコール

- ・サントリー
- ・オールワリー

400円



ソフトドリンク

各330円

- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶

裏面あります

『小川の魚』名物！

岩魚の骨酒

二合 1980円

『つぎ酒』

一合 550円

二合 1100円

三日間
丁寧に焼いた
岩魚を丸一匹使用



うなぎの

頭酒

一合 940円

つぎ酒 550円

出汁が出た熱燗です。

厳選日本酒

別紙ご参照ください

熱燗

大七生酏 福島

一合 770円
二合 1430円

焼酎

各660円

芋・富乃宝山 鹿児島

七窪 鹿児島

麦・佐藤 鹿児島

吾空 福岡

星空 福岡 990円

米・九代目 熊本

泡盛・やまかわ 沖縄

梅・あらごし梅酒 奈良

裏面あります

厳選日本酒

初孫 庵新 山形 12 辛

野 18