春の特別料理　五、〇六〇円

春の彩（口代り）　九五七円

春の味覚

九五七円

春の彩
蛤 ふき味噌田楽
桜花大和芋
ひすい豆腐
独活梅煮
鮪有馬煮

道明寺桜蒸し　一、〇三四円
花弁百合根

ひすい豆腐　七二六円
春豆青よせ

春の特別料理

五、〇六〇円

先付　味覚和え
吸物椀　新筍 青菜 柚子
刺身　地魚 二点盛
春の彩
蛤 ふき味噌田楽
桜花大和芋
ひすい豆腐
独活梅煮
鮪有馬煮

蒸し物　道明寺桜蒸し 花弁百合根
天ぷら　海老 蓮根 季節野菜
寿司　にぎり四貫
鯛 鮪 烏賊 巻物 他
特製デザート

おかめ巻き（中巻）

一、九八〇円

鮪すき身

きゅうり

沢庵

大・二五九二円
（消費税8%込み）

本日のお薦め

刺身

本日より刺身五貫盛りになります

地魚 方々 六九〇
地魚 馬面はぎ 七七〇
地魚 金目鯛 九二五
地魚 あじ 一、一九〇
かんぱち 一、一八〇
たい 一、一八〇
平目 一、一八〇
まぐろ 一、三〇〇
舟盛り（小） 三、八五〇

三月二十日 春の特別料理

寿司

※本日鯵の入荷御座いません※

相模寿司 二、二五五
金目鯛 あじ 方々 かんぱち
平目 馬面はぎ肝和え軍艦

海鮮ちらしセット 三、八〇〇
先付・海鮮ちらし・吸物

三昧丼 二、七五〇

おかめ巻き（中巻） 一、九八〇
鮪すき身・きゅうり・沢庵

天ぷら

数量限定 かき揚げ天ぷら 一、六五〇
えび 帆立

数量限定 穴子天ぷら 二、三一〇

野菜天ぷら 一、六五〇
茄子 大葉 蓮根 丸十
しし唐 きのこ二種

別揚メニュー

焼魚
あじ 塩焼 八〇五
さわら 塩焼 一、一八〇

煮魚
かまの煮付け 一、〇四五
地魚 金目鯛 二、二〇〇

一品料理
自家製塩辛 五五〇
もずく酢 六六〇
若竹の煮物 七五〇
鮪角煮 八二五

デザート
アイスクリーム 各四五〇
バニラ マロン 抹茶 ラムレーズン
ブルーベリーヨーグルト
フルーツシャーベット 各四七〇
かぼす ラ・フランス

本日のお薦め

三月二十日

刺身

本日より刺身五貫盛りになります

地魚 方々 六九〇

寿司

※本日鰆の入荷御座いません※

相模寿司 二、二五五

金目鯛 あじ 方々 かんぱち
平目 場面はぎ 肝和え 軍艦

春の特別料理

別掲メニュー

焼魚

あじ 塩焼 八〇五

さわら 塩焼 一、一八〇

煮魚

◎食堂御座敷は平日午後3時以降より御予約承ります。
（季節によっては御予約承れない場合もございます）

◎御予約で御弁当・出張料理各種承ります。

◎天ぷら各種お持ち帰りも承ります。
（ご注文後15分程度お時間をいただきます）

《おみやげ》

特製まぐろの角煮

小・一二九六円

大・二五九二円

（消費税8%込み）

階上御案内

2名様より200名様

御結納、御披露宴、七五三、成人式、御節句、御商談や御会合、御法事、忘・新年会、など御予約承っております。
（椅子席もございます）

お料理は会席料理となっております。コースよりお選び下さい。

下見も可能ですのでご覧下さいませ。（ご利用状況に応じてご覧いただけない場合がございます）

だるま特製ごま油

当店ではごま油100%で天ぷらを揚げ続けております。
当店の特製ごま油は、ごまの濃度が濃いため天ぷらが黄金色に揚げ上がるのが特徴です。

熱帯サバンナ生まれのごまは、紀元前3,000年以前（今から5,000年前）にナイル川流域ですでに栽培されており、クレオパトラはごま油でパックをしていたともいわれています。
ごまは中国の西ペルシャ（現在のイラン、イラク地方）にあった胡の国からきた麻の種に似た種子ということで、胡麻と呼ばれるようになりました。
胡の国から伝えられたものには、胡瓜・胡桃・胡椒などがあります。
味と香に勝るごま伝統食の日本への伝播に大きなきっかけを作ったのは、仏教伝来（538年）といわれておりますが、古く縄文時代の遺跡からごまの種子が見つかっており かなり古い時代から日本の食生活に存在していたことがわかっております。

◎ ごまの健康効果

1. 美肌効果
   肌の水分・油分・弾力を取り戻し、美肌になる効果があります。
2. ダイエット効果
   肝臓で脂肪の分解を促進し脂肪を燃焼しやすくする働きがあります。
3. 老化防止効果
   中国最古のからごまは不老長寿の秘薬とされており、老化防止に役立つ食材として認められています。ゴマに含まれる「ゴマリグナン」と呼ばれる抗酸化物質が老化を抑える働きとなっています。
4. 生活習慣病予防効果
   ゴマに含まれる成分の不飽和脂肪酸には、コレステロール低下作用があり動脈硬化や心筋梗塞の予防に役立ちます。
5. その他
   ゴマには多くの栄養素が含まれているため、滋養強壮に役立つ薬効高い食材としてこれからも人間の体になくてはならない働きが期待されます。

☆ ぜひ、ごま油100%で揚げた天ぷら・天丼をご賞味くださいませ。

いいちこ（麦） ロック・水割
ウーロン割 五三十円
ボトル 二三一〇円
水・氷・お湯（一杯目） 無料
（二杯目より）氷 一一〇円
レモン（半個） 一八七円
梅干（1個） 一六五円

お飲物

生ビール	アサヒ プレミアム生ビール熟撰	六六〇円
瓶ビール	キリン ラガー	七八五円
ノンアルコール	キリン ゼロイチ	五六五円
梅酒	自家製	四九五円
沢の鶴・松みどり（熱燗）	一合	七七〇円
沢の鶴（冷酒）	300ml	九九〇円

ソフトドリンク

ウーロン茶	三一〇円
コカ・コーラ	三一〇円
三ツ矢サイダー	三一〇円
オレンジジュース	三一〇円

いいちこ（麦）	ロック・水割り・お湯割	四九五円
	ウーロン割	五三十円
	ボトル	二三一〇円
	水・氷・お湯（一杯目）	無料
	（二杯目より）氷	一一〇円
	レモン（半個）	一八七円
	巻千（1個）	一六五円

一品料理

お子様弁当	九三五円
金目鯛の煮付け	時価
さざえのつぼ焼き（相模湾産）	七七〇円
板ワサ（小田原かまぼこ）	八二五円
玉子焼き（自家製）	七一五円
煮物（おすすめ）	八八〇円
酢の物	九九〇円
海草サラダ	七〇四円
香の物盛合わせ	六〇五円
きゃらわさ	七七〇円

※わさびの茎を独自のたれで炊いたものです。

みそ椀	三七四円
吸物椀	三七四円
御飯（香の物付）	三三〇円
御飯セット（御飯・香の物・みそ椀又は吸物椀）	六六〇円

一品料理

おさしみ（漁・季節により変わります）

一人前 一,三二〇円
まぐろ 他2種

二人前盛込 二,六九五円
まぐろ 他2種

三人前盛込 三,九六〇円
まぐろ 他3種

特一人前 二,四二〇円
上まぐろ 他2種

相模湾産盛込（2〜3人前） 三,八五〇円
日替わりメニューをご覧下さい

相模湾産地魚のお好みは日替わりページをご覧くださいませ

天ぷら（特注ごま油100%使用）

一人前 一,五九五円
えび1本・魚・いか・なす・ししとう

二人前盛込 二,八〇五円
一人前2ヶ分

三人前盛込 四,〇一五円
一人前3ヶ分

野菜天ぷら 一,六五〇円
野菜7種（日替わりメニューをご覧下さい）

穴子天ぷら（限定数） 二,三一〇円
あなご・なす・ししとう

華天ぷら 二,五八五円
えび1本・魚・磯辺いか・野菜7種

松定食

三、七九五円

先付　おさしみ　天ぷら　箸休め
鉢物　吸物　御飯　香の物

桐定食

四、四〇〇円

先付　おさしみ　天ぷら　箸休め
口代り　煮物　吸物　御飯　香の

カマの煮付け定食

二、六四〇円

※魚の種類は季節により異なります

金目鯛煮付け　時価

（本日のおすすめをご覧下さい）

［限定数］
こだわり天重セット　三、七四〇円
天重　吸物　香の物

穴子　　相模湾 魚　　海老

海老かき揚げ　　獅子唐　　帆立

［達磨（たつま）A］
天丼とおさしみのAセット　二、九七〇円
天丼（えび　魚　いか　なす　ししとう）
おさしみ　吸物椀　香の物

※　仕入によりおさしみの内容が異なる場合がございます。

※

限定数

こだわり天重セット　三、七四〇円

天重　吸物　香の物

［限定数］

海鮮ちらしセット　三、八〇〇円

海鮮ちらし　先付・吸物

※　当日の水揚げ、仕入れにより
ネタがかわることがございます。

すし・天ぷら定食　二、七五〇円

［達磨（たつま）B］先付　天ぷら　お寿司　吸物椀

［達磨（たつま）A］

天丼とおさしみのAセット　二、九七〇円

天丼（えび　魚　いか　なす　ししとう）

おさしみ　吸物椀　香の物

※　時季により小鉢、吸物の内容が異なります。

松定食 三,七九五円
先付・おさしみ・天ぷら・箸休め
鉢物・吸物・御飯・香の物

桐定食 四,四〇〇円
先付・おさしみ・天ぷら・箸休め
口代り・煮物・吸物・御飯・香の物

えび1本・あなご・かき揚げ・魚
ほたて・ししとう

ご飯大盛 二四二円

おさしみ追加 六六〇円

お寿司

すし 一,六五〇円
鮪2カン・白身・いか・玉子・こはだ・巻物

上すし 二,五三〇円
上鮪・いくら・まぐろ・えび・穴子・白身・巻物

特上すし 三,七四〇円
内容は時季折々の最も新鮮なお魚を提供致します

ちらし 一,七六〇円
鮪・白身・玉子・椎茸・練物 他

特ちらし 二,五三〇円
上鮪・白身・えび・穴子・玉子・練物 他

海鮮ちらし(限定数) 三,一九〇円
上鮪・有頭えび・とこぶし・いくら 他

鉄火丼 二,五三〇円

特鉄火丼 三,五七五円

鉄火巻 一,五九五円

のり巻 一,一五五円
かんぴょう

のり玉 一,三二〇円
かんぴょう・玉子

吸物椀 三七四円

小田原産あじ・地魚寿司は日替わりページ
でご確認ください

御定食

おさしみは漁・季節により変わります

〈梅〉おさしみ・天ぷら定食 二、四二〇円
おさしみ2種・天ぷら
吸物・御飯・香の物

〈竹〉特おさしみ・天ぷら定食 二、八〇五円
先付・おさしみ3種
天ぷら・吸物・御飯・香の物

地魚おさしみ定食 二、六四〇円
先付・おさしみ4種・吸物・御飯・香の物

天ぷら定食 二、六四〇円
先付・天ぷら・吸物・御飯・香の物

〈達磨（だるま）〉おすし・天ぷら定食 二、七五〇円
先付・おすし・天ぷら・吸物

松定食 三、七九五円
先付・おさしみ・天ぷら・箸休め
鉢物・吸物・御飯・香の物

桐定食 四、四〇〇円
先付・おさしみ・天ぷら・箸休め
口代り・煮物・吸物・御飯・香の物

天丼

吸物椀・香の物付　（みそ椀にもできます）

天丼セット 二、四二五円
えび1本・魚・いか・なす・ししとう

えび天丼セット 三、一九〇円
えび3本・なす・ししとう

野菜天丼セット 二、三一〇円
野菜7種

えび野菜天丼セット 二、七五五円
えび1本・野菜6種

穴子天丼セット（限定数） 二、四七五円
あなご1本・なす・ししとう

こだわり天重セット（限定数） 三、七四〇円
えび1本・あなご・かき揚げ・魚
ほたて・ししとう

ご飯大盛 二四二円

おつゆ追加 六六〇円

お寿司

すし 一、六五〇円
鮪2カン・白身・いか・玉子・こはだ・巻物

上すし 一、五三〇円
上鮪・いくら・まぐろ・[illegible]・巻物

鉄火丼 二、五三〇円

特鉄火丼 三、五七五円

一、五九五円

《限定メニュー》
鮪 三昧丼
二、七五〇円
鮪 刺身
鮪 ぶつ
鮪 すき身
いくら
海老天
鮪角煮
鮪 金目
(魚
《お持

《限定メニュー》

鮪 三昧丼

二七五〇円

鮪 刺身

おすすめの一品！ぜひ ご賞味くださいませ』

だるま巻き 二、七五〇円

海老天ぷら ローストビーフ チーズ

鮪角煮 サニーレタス 山牛蒡 ピクルス

海鮮巻き 三、四一〇円

鮪 金目鯛 真鯛 勘八 海老 胡瓜 とびっこ

（魚の種類は漁・季節により異なります）

≪お持ち帰りは 10月上旬から 3月下旬まで≫

さしみ舟盛(お好み、おまかせ)
華天ぷら
竹 定食
活あじすし(数量限定)
特ちらし
おさしみ 地魚盛込