

昼のお品書き

天ぷら

魚新



天井

全ての天井に
味噌汁とお新香がつきます

特製天井 二,〇〇〇円(二,二〇〇円)

海老二本／野菜三種／かき揚げ

かき揚げ天井 二,〇九一円(二,三〇〇円)

車海老／小柱／三つ葉のかき揚げ

穴子天井 二,〇九一円(二,三〇〇円)

穴子二本／獅子唐

天ばら 二,〇九一円(二,三〇〇円)

車海老／小柱／イカ／三つ葉のかき揚げ

天ぷらコース

◆菊コース 四,〇〇〇円(四,四〇〇円)

天ぷら八種・お食事

魚新の定番のランチコース。
魚貝と野菜の天ぷらに食事付き。

◆竹コース 六,〇〇〇円(六,六〇〇円)

天ぷら八種・お食事

車海老の天ぷらが付いた、
お酒にも合うコースです。

お食事はかき揚げを使ってお作り致します。
天井／天茶漬け／天ばら
の中から選び下さい。

夜のお品書き

天ぷら

魚新



コース

◆天ぷらコース

九、〇〇〇円(九、九〇〇円)

天ぷら十種

(車海老、野菜四種、魚四種、かき揚げ)
お食事・デザート

◆天ぷら刺身コース

一一、〇〇〇円(一〇、九〇〇円)

天ぷら十種

(車海老、野菜四種、魚四種、かき揚げ)
刺身・お食事・デザート

◆天ぷら酒肴コース ※予約限定

一五、〇〇〇円(一四、五〇〇円)

旬素材の天ぷらとお刺身、
酒肴をご用意した特選コースです。

お食事はかき揚げを使ってお作り致します。
天丼／天茶漬け／天ぷら
の中からお選び下さい。

一品料理

海老味噌(珍味) 五〇〇円(五五〇円)

季節の酢の物 一、八〇〇円(一、九八〇円) ※18時から販売

刺身盛合せ 二、五〇〇円(二、七五〇円) 時価

お飲物

ビール

瓶ビール 中瓶(アサヒ熟撰)
八〇〇円
(八八〇円)

小瓶(キリンクラシックラガー)
六〇〇円
(六六〇円)

梅酒

鳳凰美田 栃木
七〇〇円
(七七〇円)

ウイスキー

サントリー響
一、二〇〇円
(一、三二〇円)

ワイン

グラスワイン 白・赤
一、〇〇〇円
(一、一〇〇円)

グラスシャンパン
一、八〇〇円
(一、九八〇円)

日本酒

【燗酒】(常温〜熱燗)

鶴齢 純米 新潟

一、〇〇〇円
(一、一〇〇円)

【冷酒】

上喜元 純米 山形

一、〇〇〇円
(一、一〇〇円)

雪の美人 純米 辛口 秋田

一、〇〇〇円
(一、一〇〇円)

黒龍 純米吟醸 福井

一、二〇〇円
(一、三二〇円)

天美 純米吟醸 山口

一、三〇〇円
(一、四三〇円)

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分 山口

二、〇〇〇円
(二、二〇〇円)

醸し人九平治 純米大吟醸 別誂 愛知

三、二〇〇円
(三、五二〇円)

焼酎

【芋焼酎】

富乃宝山 鹿児島

七〇〇円
(七七〇円)

佐藤 黒 鹿児島

八〇〇円
(八八〇円)

【麦焼酎】

中々 宮崎

七〇〇円
(七七〇円)

【黒糖焼酎】

ネリヤカナヤ 奄美大島

七〇〇円
(七七〇円)

ノンアルコール

コーラ

五〇〇円
(五五〇円)

ジンジャーエール

五〇〇円
(五五〇円)

ウーロン茶

五〇〇円
(五五〇円)

ペリエ

五四六円
(六〇〇円)

アサヒ・ドライ・ゼロ 小瓶
(ノンアルコール)

五四六円
(六〇〇円)

珍味「海老味噌」

酒の肴に是非どうぞ

五〇〇円
(五五〇円)

魚新

※()内は税込価格です。
※未成年の方、車両等を運転してお帰りになるお客様へのアルコール類の提供はできませんので、ご了承ください。

ワイン

【白ワイン】

アメリカ

カレラ シヤルドネ セントラルコースト

食卓を迎えた果実やパニラの香りが力強く広がります。

ボトル 八、〇〇〇円 (八、八〇〇円)

フランス

ルイラトール シヤブリ プルミエクリュ

ブルゴーニュ屈指の造り手。

適度な酸味が心地良い、すっきりとした味わい。

ボトル 一、〇〇〇円 (三、一〇〇円)

アメリカ

シヤトーモンテレーナ シヤルドネ ナバヴァレー

パリスの審判で二位に輝いた、

濃厚な果実味と複雑性のある素晴らしい味わい。

ボトル 一六、〇〇〇円 (一七、六〇〇円)

フランス

ムルソー クロド マズレー ジャックプリムール

モノポールの由緒ある畑から造られる、エレガントな味わいが魅力。

ボトル 二〇、〇〇〇円 (二二、〇〇〇円)

フランス

コルトンシヤルマーニュー マリウスドラルシユ

ブルゴーニュの偉大な白ワインの一つ。

古木のブドウから造られる最高傑作。

ボトル 二八、〇〇〇円 (三〇、八〇〇円)

【赤ワイン】

フランス

シヤトーシトラン

心地よい果実味と、きめ細やかなタンニンに恵まれており、しなやかでなめらかな口当たり

グラス 一、〇〇〇円 / ボトル 六、〇〇〇円 (一、一〇〇円) (六、六〇〇円)

栃木

ココファームワイナリー 農民ロツソ

台地の複雑な香りと清涼感。希望に満ちた日本の赤ワイン。

ボトル 五、〇〇〇円 (五、五〇〇円)

イタリヤ

カザレー キャンティ コツリ セネージリゼルヴァ

自然を尊重した伝統的な栽培による素晴らしい個性のあるワイン。

ボトル 六、五〇〇円 (七、一五〇円)

アメリカ

クロ・デュヴァル ジンファンデル

ナバヴァレーで最高のブドウから造られエレガントさ、

複雑さ、長い余韻を兼ね備える。

ボトル 七、〇〇〇円 (七、七〇〇円)

フェイラ ソノマコースト ピノノワール

キメ細かなタンニンとフレッシュでジューシーな酸味

レッドベリーの風味が特徴。

ボトル 八、〇〇〇円 (八、八〇〇円)

ミウラ ピノノワール サンタルシアハイランズ

カリフォルニアの銘醸畑のブドウから造られる

ピノワール単一品種のワイン

ボトル 八、〇〇〇円 (八、八〇〇円)

モレサンドニ クロ・ソロン オリヴィエ・エジユアン

自然派ワインの新星が送る、

優雅な余韻がいつまでも続く様なワイン

ボトル 二二、〇〇〇円 (二三、二〇〇円)

【シャンパーニュ】

ペリエジエグランブリュット NV

最高級のシヤルドネを使用した繊細でエレガントなスタイル

ボトル 一三、〇〇〇円 (一四、三〇〇円)

シヤルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ

焼きたてのフリオッシュやコーヒー豆熟したマンゴーや

アブリコットなど複雑なアロマ、リッチでフルボディのスタイル

ボトル 一五、〇〇〇円 (一六、五〇〇円)

エグリ・ウーリエ ブリュット・トラディション

平均樹齢50年程のピノノワール全て手摘みで収穫

熟成館とテロワールを忠実に表現

ボトル 二六、〇〇〇円 (二八、六〇〇円)

クリュッグ グランド キュベ

最高の評価を欲しいままに、「帝王」の名を待つ

究極、至高の味わい

ボトル 五六、〇〇〇円 (六一、六〇〇円)

※()内は税込価格です。

※未成年の方、車両等を運転してお帰りになるお客様へのアルコール類の提供はできませんので、ご了承ください。