

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けます

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

天ぷら 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。

◆松コース 九、〇〇〇円(九、九〇〇円)

天ぷら十種・お食事・デザート付き

厳選素材の天ぷらが付いた

お昼の贅沢コースです。

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／天ぷら
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)

サワー

自家製レモンサワー

一、〇九一円

(一、二〇〇円)

ワイン

グラスワイン 白・赤

一、〇九一円

(一、二〇〇円)

グラスシャンパン

一、八〇〇円

(一、九八〇円)

日本酒

鶴齢 純米 新潟

一、〇〇〇円

(一、一〇〇円)

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)

日高見 超辛口純米 宮城

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)

獺祭 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】

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)

ノンアルコール

コーラ

五四六円

(六〇〇円)

ジンジャーエール

五四六円

(六〇〇円)

ウーロン茶

五四六円

(六〇〇円)

オレンジジュース

五四六円

(六〇〇円)

ペリエ

五四六円

(六〇〇円)

アサヒ・ドライ・ゼロ 小瓶

五四六円

(六〇〇円)

(ノンアルコール)

珍味「海老味噌」

酒の肴に是非どうぞ

五〇〇円

(五五〇円)

※()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。

ワイン

【白ワイン】

アメリカ

カレラ シャルドネ セントラルコースト

食べ頃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

ブイイ フュメ シエロー・カレ

ソーヴィニヨンブランから造る

燻した香りの辛口ワイン

ボトル 一〇、〇〇〇円 (一一、〇〇〇円)

フランス

シャブリ プリミエクリュヴァイヨンラシャブリジェニス

良く熟れた白い果実や瑞々しく美しい花を想わせるアロマ。

ボトル 一一、〇〇〇円 (一二、二〇〇円)

アメリカ

シャトーモンテレーナ シャルドネ ナパヴァレー

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 シャルマニー ニュ マリウス ドラルシュ

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

シャトーモンペラ

全て手作業で収穫されたメルロー主体の

豊潤で果実味あふれるワイン

グラス 一、〇九一元 / ボトル 六、〇〇〇円

(一一、〇〇〇円) (六、六〇〇円)

長野

五二 ワインエステート シラー

自社農園のシラーをフレンチオークで熟成

赤い果実の香りときめ細かい飲み

ボトル 六、五〇〇円 (七、一五〇円)

ニュージーランド

ラブブロック ピノノワール

程よいオークの香りとはフランスの取れたタンニン

複雑味をしっかりと味わえる

ボトル 八、〇〇〇円 (八、八〇〇円)

フランス

ラダムド モンローズ

ボルドーの代表的な銘醸シャトーモンローズの作るセカンドラベル

しつかりとしたコクと優雅な余韻。

ボトル 一四、〇〇〇円 (一五、四〇〇円)

【シャンパーニュ】

ペリエジユエ グランブリュット NV

最高級のシャ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)

ボランジェ スペンシャル キュヴエ

世界中に熱心な愛好家を持つ偉大で飲みごたえのある

別格のノンヴィンテージ

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60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 キュヴエ

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。