

活魚造り

表示価格はすべて税別価格です。

- 活あじ造り・たたき 各七〇〇円 (税別)
- 活あじなめろう 七〇〇円 (税別)
- 活皮はぎ造り 二、三八〇円より (税別)
- 活平目姿造り 二、二〇〇円より(税別)
- 活真鯛姿造り 二、五〇〇円より(税別)

時期により価格・サイズが多少変わります。係の者までおたずね下さい。

刺身

本日おすすすめの地元活魚は、メニューボードをご覧下さい。活魚のあらは、一人前二一六円で味噌汁に出来ます。

定食セット(ご飯・味噌汁・お新香) 十組合せを自由

- マグロなめろう 七三〇円 (税別)
- 鰯なめろう 六五〇円 (税別)
- 鰯たたき 六五〇円 (税別)
- いか刺 五五〇円 (税別)
- 真鯛刺 八〇〇円 (税別)
- 平目刺 九〇〇円 (税別)
- 赤海老刺し(三尾) 五〇〇円 (税別)
- 生うに刺し 一、二〇〇円 (税別)
- イクラ小鉢 七六〇円 (税別)

本日のおすすめは、メニューボードを御覧下さい。

海辺の釜めし

※生米から炊きますので、15分位かかります

磯八釜めし 活貝3種・鯛など魚3種にエビ・海藻を入れた釜めし

貝八釜めし 活ハマグリ・活アサリ他計8種類の貝を入れた釜めし



海藻麦とろめし

(海藻「かじめ」入)

かなやの麦とろめしはちょっと違う。地場ならではの物。店の下の海でとれる「かじめ」という海藻を入れた逸品



磯(貝)八釜めし A
1,300円 (税別)

釜めし(単品)
1,080円 (税別)



かじめ汁
300円 (税別)



Aセット
680円 (税別)



磯(貝)八釜めし B
1,600円 (税別)



釜めしのお土産もありません

容器は陶器ですのでご家庭でお使いになれます

980円 (税別)



Bセット
1,150円 (税別)