

本日おすすめの地元活魚等は、店内のメニューボードをご覧ください。

活魚造り

※活魚のあらは、一人前二〇〇円(税別)で味噌汁に出来ます。

- 活あじ造り 各七〇〇円(税別)
- 活あじたたき 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(税別)より
- 活平目姿造り 二、二〇〇(税別)より
- 活真鯛姿造り 二、五〇〇(税別)より

時期により価格が変わります。係の者までおたずね下さい。

刺身

定食セット 二五〇円(税別)
(ご飯・味噌汁・デザート) + 組合せを自由に

- 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)



かじめ入り麦とろ飯



Aセット
680円(税別)



Bセット
1,150円(税別)



かじめ汁 300円(税別)

※生米から炊きますので、一五分位かかります。

海辺の釜めし



磯八釜めしBセット
貝八釜めしBセット
各1,600円(税別)



磯八釜めしAセット
貝八釜めしAセット
各1,300円(税別)



房総黒あわびの釜飯
Bセット
(かじめ汁付)
1,860円(税別)



陶器の器ですので、ご家庭でお使いになれます。

磯八・貝八釜飯単品
一、〇八〇円(税別)
磯八・貝八釜飯のお土産
九八〇円(税別)

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

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

かなやの麦とろ飯はちょっと違う。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!