



野菜サラダ 600円

海鮮サラダ 800円

- トマトスライス 400円
- 豆腐サラダ 600円
- 大根サラダ 600円
- シーザーサラダ 650円
- 海老マヨサラダ 850円
- 棒棒鶏サラダ 650円
- 豚バラ炙りサラダ 650円

# サラダ



刺身で食べても美味しい  
新鮮な伊勢海老の甘い身や  
頭から溶け出した  
海老みその濃厚かつ  
賢大な旨味を  
ご堪能ください。

- 貝汁 450円
- 魚のみそ汁 550円

# 汁物

期間限定 漁期9月～翌4月迄  
伊勢海老のみそ汁 1,800円より

ぞうり海老のみそ汁 1,600円より



特製おじや 700円

# 御飯物

- 御飯(小) 100円
- 御飯(並) 150円
- 御飯(大) 200円
- おにぎり 各200円  
[梅、おかか、鮭、鮭マヨ、しそ昆布]
- 焼きおにぎり (1個)400円
- お茶漬け [のり、梅、鮭]各400円

※表示価格は、消費税込みです。※季節や天候により、食材が一部変更する場合があります。ご了承下さい。



旭ガニ  
ごっしりと詰まった身が、  
食べごたえがあり、  
無口になってしまう程の  
美味しさです。

期間限定 漁期10月～翌3月迄  
アサヒガニ塩茹で 2,000円より

- 黒豚餃子 500円
- ジャンボ海老しゅうまい 500円
- さんかくみなの塩ゆで 800円

三角みな  
漁師さんが、一生懸命もって獲ってくれた巻貝。  
一粒食べると磯の香りが口いっぱいに広がります。



セミ海老  
近年、水揚げが少なくなり  
全国的におとと言われる、  
希少な海老です。

ぞうり海老  
種子島では、ひそかに  
伊勢海老より人気の高い  
貴重な海老です。

伊勢海老  
種子島に集られた際に、  
是非食べてみたいのが  
身が甘くプリプリした  
伊勢海老です！

期間限定 漁期11月～翌3月迄  
伊勢海老塩茹で 1,800円より  
セミ海老塩茹で 時価  
ぞうり海老塩茹で 1,800円より



地だこの酢の物 450円

# 単品



茶碗蒸し 400円

- もずく酢 400円
- 漬物盛り合せ 500円
- きゅうりの浅漬け 300円
- 枝豆塩茹で 400円
- 茹で落花生 400円
- 卵焼き 450円

期間限定 漁期5月～8月迄  
ナガラメのひしお(塩づけ) 1,300円