



寿司

※寿司セットには日替わりお味噌汁が付きます

紅梅にぎり (さくらばし)
定番の梅りがお買入った
定番寿司セットです。
1,280円 8貫

近海地魚にぎり (きんかい)
内容豊富な限定です！
伊豆地魚が10貫入った
仲買人・押しの梅り寿司セットです。
2,280円 10貫

限量特惠

桜花にぎり (おひか)
伊豆地魚の梅りがお買入った
梅り寿司セットです。
1,590円 9貫

地魚&人気にぎり
市場直送ネタが目盛り3貫
人気ネタのサモンいちら。
まじりかが入ったおセットです。
1,980円 11貫

小波にぎり (こなみ)
やわらか製天竜子1尾盛り入り！
こだわりの人気ネタが目盛り3貫
人気の梅り寿司です。
2,280円 10貫

汐彩にぎり (しおさい)
こだわりのネタが目盛り3貫の
こだわりの生肌・特大魚が
入った梅り寿司です。
2,280円 12貫

伊豆太郎にぎり
伊豆地魚5貫の盛り合わせ
地場丸お刺身ネタが入って
良いとこ取りの人気セットです。
3,500円 12貫

**お味噌汁の
差し替え**
伊豆地魚に買い
付いたお味噌汁
入ったおセットです。
伊豆地魚に買い
付いたお味噌汁の
切り身セット
お味噌汁の
差し替え
伊豆地魚に
買い付いた
お味噌汁
入ったお
セットです。

各種数量限定
残り切れ御免
各二五〇円
各定食セットのお味噌汁から
変更できます。

茶碗蒸し(温or冷)
セット物(寿司・丼・定食)ご注文の
お客様に限りプラス250円でお付け
できます。
お子様セット(小学生以下) 六九〇円
エビフライ・おさかなナゲット・ポテト・
ライス・ジュース他

**数量限定
伊東の港町定食**
あじタチ子伊東名物ちんね揚げ、おすすめ
鰯揚げ、定置船の地場の丸お刺身、おすすめ
セットになった、たぐいまれなるお定食です。

くらす飯(定食限定ごはん差し替え) 三〇〇円
伊東・沼津の釜揚げシラスを乗せただけでシンプルで旨いごはんに変身！

**伊豆の地金目鯛
一本煮付け定食**
伊豆の地金目鯛が下田の羽太まで
独自の調理法で煮付けられ、
独特の風味が楽しめるお定食
です。
2,650円

**お刺身3点盛りと
金目鯛煮付け定食**
伊豆地魚が下田の羽太まで
独自の調理法で煮付けられ、
独特の風味が楽しめるお定食
です。数量限定なので早めにお
買入ください。

**お刺身3点盛りと
海鮮フライ定食**
手作りの海鮮フライが大人気
3種類とお刺身3点になった
人気の定食セットです。
2,580円

刺身盛り合わせ定食
日本産の定番刺身あり、
伊豆の伊東魚市場で獲り出した
新鮮な地魚を中心にした
刺身盛り定食セットです。
2,280円

**お刺身3点盛りと
港町の定食**
新鮮お刺身3点盛りと
アジ開きがセットになった定食です。
1,950円

※表示価格は消費税込みとなります。

※季節天候等や仕入れにより内容の変更や有無がございます。

どんぶり

井

※丼セットには目替わりお味噌汁が付きます

寿司屋の 海鮮のつけ丼

寿司屋ならではの新鮮なネタを使用していて、油揚げの上に乗るような、食欲が膨らむのがおもしろい。人気No.1 扱いオススメ丼です。



二、五八〇円



地産地消 人気のおすめ!

人気の海鮮小丼3種

「厳選新鮮小丼、ねぎエビイクラ丼、はちまのシラス小丼、何れも人気!」
伊東の美味しいオススメ丼を取りず。



三、三〇〇円

贅沢に海の幸を満喫!

極上いくら丼

こだわりの本格北海道イクラをたっぷりと敷き詰めたフチフチ濃厚イクラの醤油漬けです。

二、九八〇円



あじタタキ漁師丼

こだわりの鰯タタキを、ダイオクトに飯の上に乗せ、アジと相性の良いネギ、生姜、胡麻で食べる旨い丼ぶり。

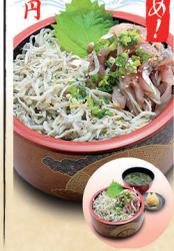
一、六八〇円



アジと釜揚げシラス丼

アジタタキと釜揚げシラスをいっぺんに味わえるコンビ丼。迷ったらコレでパツチリ!!

一、五八〇円



漁師直送! 伊豆の釜揚げシラス丼

伊豆のシラス漁で巻いた新鮮な釜揚げシラスを中心に使用した丼ぶり。
伊東港・宇佐美港・沼津港

一、四八〇円



鉄火丼

日本人が大好きな上位のマグロです。
やっぱり寿司屋の王道は、鉄火丼?

一、八九〇円



地魚海鮮丼



限定数量
二、三三〇円

ねぎとろ丼

トロっとしっとりした旨いネギトロを、旨みに敷き詰めている丼です。

一、八九〇円



鉄火ねぎとろ2色丼

マグロ赤身とネギトロのマグロ2色丼!
マグロ好きにはもってこい。人気丼ぶりです。

一、八九〇円



サーモン親子丼

寿司ネタランク1位のサーモンと北海道イクラの、コラボ2色丼です。
丼ぶり人気No.3です。

一、九八〇円



茶碗蒸し(温 or 冷)
セット物(寿司・丼・定食)ご注文のお客様に限り
プラス250円でお付けできます。

**お味噌汁の
まじ替え**

伊豆産!
旬の時期に旨い付けた生ありが入ったオススメみそ汁。

**伊豆産
生ありの
味噌汁**

**魚の
切り身汁**

時期によりおまかせ鮮魚の切り身がいろいろ入った寿司屋の切り身汁。

各二五〇円
各定食セットのお味噌汁から変更ができます。

※表示価格は消費税込みとなります。

※季節天候等や仕入れにより内容の変更や有無がございます。

海鮮つまみ

〈華品ものメニュー〉

こたわりの旨い魚と旨い酒で

価格はお盆表示 10%

お刺身

刺身盛り合わせ

五点盛り 1,890円 三点盛り 930円



伊豆のメサバ
あぶり菘ポン酢
伊豆煎メサバ刺

890円

アジのタタキ刺

850円

太刀魚あぶり刺

890円

新鮮生しらす刺身

690円

揚げ

伊東名物
ちんちん揚げ

3コ 4,500円

伊豆近海のお魚
小魚唐揚げ

5コ 5,000円

伊豆サバ使用
タコの唐揚げ

6,900円

伊豆サバ使用
サバ竜田揚げ

4コ 5,900円

ステイップチーズ入
えび春巻き

5本 5,900円

伊東漁協サバ男使用
普通のポテト

2,900円

伊東漁協サバ男使用
お魚ナゲツト

4コ 3,900円

※「小魚の唐揚げ」の魚種は変わります。



焼き

伊豆産
エイヒレ焼き

6,000円

脂の乗った
真イカ鉄板焼

9,000円

伊東港水揚げ
ぶりカマ塩焼き

1,020円

伊東港水揚げ
鮮魚の塩焼き

1,310円



煮付け

漁師風な豪快
ゴロゴロあら煮

8,000円

伊豆の代表魚
伊豆の全目鯛

3,650円

切身煮付け

1,610円



港町ひもの

定番真あじ干物

1枚 4,600円

人気サバみりん干し

1枚 6,500円

沖胃オオスメの伊東産鮮魚
鮮魚の漁師干し

1枚 5,900円



とりあえず

普通の枝豆

3,500円

イカの塩辛

4,400円

シラスおろし

4,400円

白菜の浅漬け

3,900円

もすく酢

4,400円

おつまみ玉子焼き

4,800円

茶碗蒸し「温・冷」

3,900円

つまみ煮穴子1本

6,900円

金目鯛かまぼこ

7,900円



椀・飯・他

静岡産 青のり味噌汁

2,600円

魚の切り身汁

2,900円

伊豆産使用
生ふのり味噌汁

限定 3,600円

白飯

(大) 3,200円

(中) 1,700円

(小) 1,700円

専用ミニ丼

2,270円

やらか 煮穴子小丼

2,270円

魚の 醤油カツ小丼

各 730円



ご予算に応じて宴会承っております。
詳しくは店頭までお声かけください。
各無内容が変更になりますのでご了承ください。

※各種写真はイメージです。

※焼き物各種 お時間を頂きます。