

海辺の食堂
 玉がかり
 Tanakagari

大海原 コース 13,000円



- 前菜
- お造り 4種
- 天ぷら 3種
- 本日のおすすめ料理
- 鍋 特選国産牛のしゃぶしゃぶ
- 食事 寿司5貫(うにいくら小井付き)
- お椀
- デザート



当店の天ぷら油はオリーブ油を使用しております。

海辺の食堂
 Tamakagari

海辺コース

11,000円



- ・前菜
- ・お造り 3種
- ・天ぷら 3種
- ・鍋 特選国産牛のしゃぶしゃぶ
- ・食事 寿司 5貫
(うにいくら小井付き)
- ・お椀
- ・デザート



浜 (寿司&天ぷらセット)

8,800円

- ・前菜
- ・天ぷら 3種
- ・食事
寿司7貫(うにいくら小井付き)
巻物1本
- ・お椀
- ・デザート



※消費税・サービス料は含まれております。 ※メニューにはすべて国産米を使用しております。
 ※仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます。

握り寿司



黒潮

黒潮 8,800円

(15貫・味噌汁)

潮 5,500円

(10貫・味噌汁)



握り寿司 (3貫)



本日のおすすめ3貫 2,000円

北海道握り3貫 2,200円

本マグロ3貫 2,600円

サーモン3貫 1,700円



本日のおすすめ3貫



本マグロ3貫



北海道握り3貫



サーモン3貫



海鮮丼

3,900円



うな丼
(1/2尾)

3,900円



北海道丼
(サーモン、いくら、かに)

3,900円



天然本まぐろ丼
(赤身・中トロ)

5,900円



うにいくら丼

12,000円



うな重 (1尾)

5,000円

2尾 9,000円

3尾 13,000円



※消費税・サービス料は含まれております。
※メニューにはすべて国産米を使用しております。
※仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます。

※ご飯大盛りは300円頂戴いたします。



当店の天ぷら油は
オリーブ油 を使用しております。

お刺身天ぷら御膳



3,900円



江戸前上天丼



3,500円

海鮮天丼

4,500円



大海老天丼

3,900円



かき揚げ丼

2,000円



野菜天丼

2,800円



※ご飯大盛りは300円頂戴いたします。

天せいろ二八蕎麦

2,600円

大盛り +600円
蕎麦单品 1,100円



※蕎麦粉のご用意もごぞいます。

天せいろ熟成うどん

2,600円

大盛り +600円
うどん单品 1,100円



※写真はイメージです。仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます。
※消費税・サービス料は含まれております。
※メニューにはすべて国産米を使用しております。

冷・温

蕎麦・うどん & 小井

かき揚げ小井セット



2,600円

ヒレカツ小井セット



2,600円

サーモン小井セット



3,100円



鰻小井セット



3,600円

バラちらし小井セット



3,600円

※写真はイメージです。仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます。
 ※消費税・サービス料は含まれております。
 ※メニューにはすべて国産米を使用しております。

※ご飯大盛りは 300円
 ※麺大盛は 600円 頂戴いたします。

低温熟成 ロースカツ御膳 (160g)



3,600円



ヒレカツ御膳
(35g×4枚)

3,600円



きわみぜん
極味膳

(ロース1枚×ヒレ2枚)

5,100円



※ご飯大盛りは
300円頂戴いたします。

お子様セットA 2,000円



お子様セットB 2,100円



お子様セットC 2,100円



お子様セットD 3,100円



※お子様セットの内容はスタッフにお尋ねください。



- バニラアイス
 - いちごアイス
 - 抹茶アイス
- 各600円



• バニラアイス&白玉あん



1,100円

• バニラアイス&コーヒーゼリー



1,100円

• 離乳食 ※内容はスタッフにお尋ねください。 各種 500円

※写真はイメージです。仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます。 ※消費税・サービス料は含まれております。
※メニューにはすべて国産米を使用しております。

一品料理

盛り合わせ

- ・お造り3種盛り合わせ (一人前) 2,800円
- ・おすすめのお造り5種盛り合わせ (一人前) 4,500円



おすすめのお造り5種盛り合わせ (一人前)



おすすめの天ぷら5種盛り合わせ (一人前)

- ・天ぷら3種盛り合わせ (一人前) 2,300円
- ・おすすめの天ぷら5種盛り合わせ (一人前) 4,000円



焼き物

- ・イカの一晩干し 2,000円
- ・魚のカマ焼き 1,500円



イカの一晩干し



魚のカマ焼き

- ・鰻の白焼き 4,000円



鰻の白焼き

- ・銀ダラの西京焼き 1,100円
- ・鮭の西京焼き 1,100円
- ・サーモンハラスの塩焼き 1,500円
- ・鰻の蒲焼き 4,000円

一品料理

揚げ物

・ポテトフライ

950円



・鶏の唐揚げ

1,350円



・黒トリュフ塩ポテトフライ 1,250円



・甘海老の唐揚げ 1,500円



・蛸の唐揚げ 1,500円



・ウニといくらの贅沢蟹クリームコロッケ 1,800円



その他

・シーザーサラダ 1,400円



・特製 大椀茶碗蒸し 1,100円



・海鮮サラダ 1,900円



・海鮮茶碗蒸し〜トリュフの香り〜 1,300円



・ウニといくらの特製ポテトサラダ 1,600円



・鯛のカブト煮 1,900円



・揚げ出し豆腐ズワイガニ添え 1,300円



・白ご飯、味噌汁セット 700円



シーザーサラダ



海鮮サラダ



ウニといくらの贅沢蟹クリームコロッケ



揚げ出し豆腐ズワイガニ添え



鯛のカブト煮



寿司 単品 (一貫)



- ・大トロ 1,100円
- ・中トロ 900円
- ・赤身 700円
- ・うに 1,300円
- ・車海老 1,000円
- ・ズワイガニ 900円
- ・いくら 800円

- ・帆立 800円
- ・鯛 700円
- ・サーモン 600円
- ・烏賊 600円
- ・穴子 600円
- ・玉子 400円



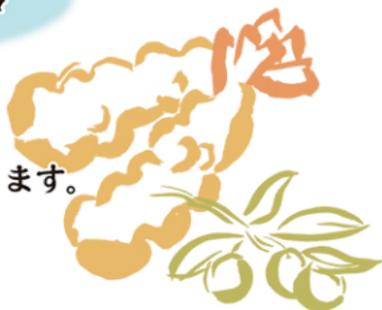
- ・鉄火巻 900円
- ・ネギトロ巻 900円
- ・カッパ巻 500円
- ・納豆巻 500円
- ・かんぴょう巻 500円
- ・カリフォルニアロール 2,500円

天ぷら 単品

当店の天ぷら油は

オリーブ油

を使用しております。



魚介

- 一本穴子 1,000円
- 大海老 800円
- 烏賊 700円
- 鱈 700円

<天ぷら共通>



野菜

- 季節の野菜 800円
- さつまいも 700円
- アスパラ 700円
- れんこん 600円
- なす 600円
- 椎茸 600円
- 舞茸 600円
- ヤングコーン 500円



その他

- かき揚げ 1,000円



その他季節のネタをご用意あります。



※消費税・サービス料は含まれております。

※写真はイメージです。仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます。 ※メニューにはすべて国産産物を使用しております。