

海辺の食堂
 玉ががり
 Tanakagari

大海原 コース

12,000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

特定原材料 (8品目)									
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



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

玉ががり

Tanakagari

海辺コース

10,000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

特定原材料 (8品目)							
●	●	●	●	●	●		

浜 (寿司&天ぷらセット)

8,000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

特定原材料 (8品目)							
●	●	●	●	●	●		



※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 8,000円
(15貫・味噌汁)

潮 5,000円
(10貫・味噌汁)



握り寿司 (3貫)



おすすめ3種 2,300円

北海道握り3種 2,000円

まぐろ3種 2,300円

サーモン3貫 1,400円



おすすめ3種



まぐろ3種



北海道握り3種



サーモン3貫



海鮮丼

4,000円



うなぎ丼
(1/2尾)

4,000円



北海道丼
(サーモン、
いくら、かに)

4,000円



本まぐろ丼
(赤身・中トロ)

5,500円



うにいくら丼

12,000円



うなぎ重 (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 & 天ぷら定食



3,800円



上天丼



3,500円

海鮮天丼

4,500円



大海老天丼

4,000円



かき揚げ丼

2,500円



野菜天丼

2,500円



※ご飯大盛りは300円頂戴いたします。

特選国産牛 しゃぶしゃぶ御膳

特定原材料 (8品目)



牛肉 5枚	5,000円	3枚	3,500円
		8枚	7,000円

特選国産牛 しゃぶしゃぶ単品



牛肉 3枚	2,500円
5枚	4,000円
8枚	6,000円

特定原材料 (8品目)

※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米を使用しております。

※消費税・サービス料は含まれております。

天ざる蕎麦

2,500円

蕎麦单品 1,000円
1.5人前 +500円



天ざるうどん

2,500円

うどん单品 1,000円
1.5人前 +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。

冷・温

蕎麦・うどん & 小井

かき揚げ小井セット



2,500円

ヒレカツ小井セット



2,500円

サーモン小井セット



3,000円



鰻小井セット



3,500円



バラちらし小井セット



3,500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。

※ご飯大盛りは 300円
※麺1.5人前は 500円 頂戴いたします。

低温熟成 ロースカツ御膳 (160g)



3,500円



ヒレカツ御膳

(35g×4枚)

3,500円



きわみぜん 極味膳

(ロース1枚×ヒレ2枚)

5,000円



※ご飯大盛りは
300円頂戴いたします。

お子様セットA 1,900円

お子様セットB 2,000円



お子様セットC 2,000円

お子様セットD 3,000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500円



• バニラアイス&白玉あん



1,000円

• バニラアイス&コーヒーゼリー



1,000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。
※メニューにはすべて国産米を使用しております。

※消費税・サービス料は含まれております。

一品料理

盛り合わせ

- 刺身3種 (一人前) 2,500円
- 刺身5種 (一人前) 4,000円



刺身5種 (一人前)



天ぷら5種 (一人前)



- 天ぷら3種 (一人前) 2,000円
- 天ぷら5種 (一人前) 3,500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 3,000円



鰻の白焼き

- 鮭の西京焼き 1,300円
- 鰻の蒲焼き 3,000円

一品料理

揚げ物

- ポテトフライ 800円
- 鶏の唐揚げ 1,200円



- たこ唐揚げ 1,200円
- 甘海老唐揚げ 1,200円



その他

- ご飯・味噌汁セット 700円
- 海鮮サラダ 1,600円



- 茶碗蒸し 800円
- うにいくらコロッケ 1,600円



- シーザーサラダ 1,000円
- 鯛のカブト煮 2,000円



- うにいくらポテトサラダ 1,300円



寿司 単品 (一貫)



- 大トロ 1,000円
- 中トロ 800円
- 赤身 600円
- うに 1,200円
- 車海老 900円
- いくら 700円

- 帆立 700円
- 鯛 600円
- サーモン 500円
- 烏賊 500円
- 穴子 500円
- 玉子 300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 2,000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 700円
- ・さつまいも 500円
- ・れんこん 500円
- ・なす 500円
- ・椎茸 500円
- ・舞茸 500円
- ・アスパラ 500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米を使用しております。