

割烹

金田屋

<http://kanetaya.jp>

春夏秋冬

四季の味

金田屋のお薦め膳

幕ノ内弁当	一口取り・煮物・揚げ物・焼物・御飯・香の物	一六五〇円
松花堂弁当	一口取り・お造り・煮物・焼物・季節の御飯・香の物	二二〇〇円
野点 ^{のだて} 寿司弁当	鴨ロースト井・海鮮井・口取り 三段重です	一六五〇円
お造り膳	刺身盛り合わせと揚物・口取り・小鉢のお膳です。	二四二〇円
いわし膳	九十九里名産の新鮮鰯をお楽しみいただけます。お刺身、梅しそ揚げのセットです	一六五〇円
いわし孫茶膳	一膳目はなめろう井として、二膳目は熱々の出し汁を掛けてお召し上がり下さい。梅しそ揚げとのセット	一八七〇円
牛ほうば焼膳	特製味噌で焼きながらお召し上がりください	二四二〇円
和風ステーキ膳	陶板の上で焼きながらお召し上がりください	二四二〇円

お飲み物

生ビール	プレミアムモルツ	五五〇円
瓶ビール	スーパードライ（中ビン）	六〇五円
	一番絞り（中ビン）	六〇五円
サワー	レモン・ラムネ・ピーチ・梅	
	各	四四〇円
ジン	翠ジンソーダ	四四〇円

焼酎	ロック・水割・お湯割・梅入・炭酸割・レモン入・ウーロン茶割	
	安心院蔵（あじむぐら・麦・大分県）	四四〇円
	桜岳（おうがく・麦・檜樽貯蔵・鹿児島県）	四四〇円
	黒霧島（いも・宮崎県）	四四〇円
	紅乙女（胡麻・福岡県）	四四〇円
	雲海（そば・宮崎県）	四四〇円
	トライアングル（甲類）	四四〇円
ボトル焼酎	ぶんど名醸（麦）	三三〇〇円
	黒瓶（くろかめ いも）	三三〇〇円
	十割（とわり そば）	三三〇〇円
	吉四六（きっちよむ・麦）	四四〇〇円
	トライアングル（甲類）	三三〇〇円

果実酒	梅酒（ソーダ・ロック）	四四〇円
	あんず酒（ソーダ・ロック）	四四〇円

日本酒	燗酒	
	櫻正宗（朱稀・全量兵庫県産山田錦使用）	
	一八〇cc	四四〇円
冷酒	仁勇生貯蔵（三〇〇cc）	八二五円
	上喜元吟醸本生（三〇〇cc）	一二一〇円
各地の銘酒	季節お薦めの生酒を用意しています。別メニューをご覧ください。	

ウイスキー	ハイボール・ロック・水割りからお選びください	
	角瓶	四四〇円
	ジムビーム	四四〇円
	シーバスリーガル一二年	六六〇円
グラスワイン（白・赤）	グラス	四四〇円
	カラフェ（360ml）	一六五〇円
ボトルワイン（白・赤）	フランス産	四四〇〇円
	国産	三三〇〇円
	チリ産	三三〇〇円
ソフトドリンク	各種	二七五円
	コカコーラ・コーヒー・紅茶・ウーロン茶	
	オレンジ・マンゴー・パイナップル	
ノンアルコールビール	オールフリー（小瓶）	四四〇円

※表示価格はすべて税込です

※表示価格はすべて税込です

汁物

いわしのつみれ風
ワントン仕立て……………九八〇円
帆立団子と蟹の中華風……………九八〇円

豆腐・湯葉

ざる豆腐（夏季のみ）……………四八〇円
湯豆腐……………四八〇円
生湯葉……………四八〇円
揚げ出し豆腐……………四八〇円

生春巻き

帆立貝の生春巻き
チリソースで……………七八〇円
サーモンとアボガドの生春巻き
ゆず醤油風味……………七八〇円
うなぎの生春巻き
山椒の風味……………七八〇円

ご飯もの

御飯セット（小鉢・漬物・味噌汁）……四八〇円
高菜おにぎり……………四八〇円
稲庭うどん（温・冷）……………四八〇円
茶そば……………四八〇円

デザート

クリームあんみつ……………五八〇円
生カステラとバニラアイス……………四八〇円
白玉団子とバニラアイス……………三八〇円
白玉ぜんざい……………三八〇円
バナラアイス……………二八〇円
柚子シャーベット……………二八〇円
黒豆の生カステラ……………二八〇円

※表示価格はすべて税込です

すし

海鮮ひつまぶし

当店名物・オリジナル、旬の魚介が盛りだくさん
一膳目は海鮮丼として、二膳目は薬味と混ぜて、
三膳目は熱々のだし汁をかけてお召し上がり下さい
上……………一五四〇円
特上……………二二〇〇円
特盛（しゃりねた大盛ウニ2倍）……………二七五〇円

海鮮丼

地魚丼……………一一〇〇円
上……………一三二〇円
特上……………一九八〇円
特盛（しゃり、ねた大盛・ウニ2倍）……………二五三〇円

うなぎ

当店にて活けの鰻から仕込んでいます
うなぎ重……………三三〇〇円
鰻ひつまぶし膳……………三六三〇円
一膳目はうなぎとして、二膳目は薬味と混ぜて、
三膳目は熱々のだし汁をかけてどうぞ

和定食

小鉢が付いたシンプルな膳
さしみ定食……………一四三〇円
煮魚定食……………一四三〇円
天ぷら定食……………一四三〇円
カキフライ定食……………一四三〇円
（冬季のみ）

お子様膳

すしうどんセット……………一六五〇円
お子様すしうどんのセットです

※表示価格はすべて税込です

一品料理

刺身

おまかせ刺身盛り	
一人二入で.....	一三二〇円
二人三入で.....	二二〇〇円
四人五入で.....	三三〇〇円
まぐろ.....	七八〇円
いか.....	七八〇円
白身.....	七八〇円
いわし.....	七八〇円
いくらおろし.....	七八〇円
いか納豆.....	七八〇円
まぐろやまかけ.....	八八〇円
そのほかお好みでお造り	
いたしますのでお申し出ください	

七輪焼

地鶏と葱の杉板焼.....	一八八〇円
干物盛合わせ.....	一八八〇円
(内容は季節によって変わります)	
牛のほうば味噌焼.....	二二〇〇円
サイコロステーキの陶板焼.....	二二〇〇円

珍味

生湯葉と生うに.....	一〇八〇円
海老とアボガドの	
明太子マヨネーズ和え.....	八八〇円
いわしのなめろう	
香味油とグリーンの葉で.....	七八〇円
焼なすにうにをのせて	
芥子醬油で.....	一〇八〇円
珍味盛り合わせ(3〜4点盛).....	九八〇円
はたるいかの沖漬け.....	四八〇円

煮物・蒸し物

かにの茶碗蒸し(1人前).....	四八〇円
(二十分ほど時間がかかります)	
海鮮の茶碗蒸し(2-3人前).....	九八〇円
(三十分ほど時間がかかります)	
季節野菜のせいろ蒸し.....	八八〇円
豚の角煮じゃがいもあん.....	九八〇円
季節の煮物盛り合わせ.....	八八〇円
本日の煮魚・ちり蒸しは九八〇円より	
本日のおすすめをご覧ください	

揚げ物

串揚げ七点盛り	
三種のソースで.....	一三二〇円
蓮根の海老はきみ揚げ	
タルタルソース添え.....	九八〇円
帆立貝とカマンベールチーズの	
香草パン粉揚げ.....	九八〇円
いわしの梅しそ揚げ.....	七八〇円
天ぷら盛り合わせ.....	九八〇円
季節野菜の天ぷら.....	九八〇円
桜エビのかき揚げ.....	九八〇円
鳥のから揚げ.....	七八〇円

和風かるばつちよ風

いわしと玉ねぎの香草風味.....	七八〇円
季節の白身魚を塩昆布で.....	一二八〇円
まぐろとアボガド.....	一二八〇円
和牛たたき.....	二四二〇円
鴨コース煮.....	一〇八〇円

焼き物

牛コースと葱の炭火焼	
特製の鉄火味噌で.....	二二〇〇円
いわしの陶板チーズ焼き.....	一〇八〇円
鴨肉の和風ピザ.....	一〇八〇円
焼きたて!鰻巻きたまご.....	一〇八〇円
焼きたて!明太子たまご.....	一〇八〇円
豚角煮のパイ包み焼き.....	一〇八〇円
うなぎ蒲焼き.....	三〇八〇円
うなぎ白焼き.....	三〇八〇円

生野菜

魚介たっぷり海鮮サラダ	
わさび醬油と紅花油で.....	一〇八〇円
相鴨コースのサラダ	
粒胡椒ドレッシング.....	八八〇円
生ハムサラダ	
イタリヤのチーズ添え.....	八八〇円
野菜のスティックサラダ	
シーザードレッシング.....	五八〇円
お新香の盛り合わせ.....	五八〇円

※表示価格はすべて税込です

※表示価格はすべて税込です