

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 一六五〇円

口取り・煮物・揚げ物・焼物・御飯・香の物

松花堂弁当 一一一〇〇円

口取り・お造り・煮物・焼物・季節の御飯・香の物

野点寿司弁当 一六五〇円

鴨ロースト丼・海鮮丼・口取り 三段重です

お造り膳 一一四二〇円

刺身盛り合わせと揚物・口取り・小鉢のお膳です。

いわし膳 一六五〇円

九十九里名産の新鮮鯛をお楽しみいただけます。お刺身、梅し

いわし孫茶膳 一八七〇円

一膳目はなめろう丼として、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

牛ほうば焼膳 一四二〇円

特製味噌で焼きながらお召し上がりください

和風ステーキ膳 一四二〇円

陶板の上で焼きながらお召し上がりください

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

各 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・櫻樽貯蔵・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
ぶんご名醸 (麦) 三三〇円

黒瓶 (くろかめ いも) 三三〇円

十割 (とわり そば) 三三〇円

吉四六 (きっちょむ・麦) 四四〇円

トライアングル (甲類) 三三〇円

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 (360ml) 一六五〇円

ボトルワイン (白・赤)
フランス産 四四〇円

国産 三三〇円
チリ産 三三〇円

ソフトドリンク 各種 二七五円

コカコーラ・コーヒーハー・紅茶・ウーロン茶

オレンジ・マンゴー・パインアップル

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

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

汁物

いわしのつみれ風

ワンタン仕立て……………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

高菜おにぎり……………四八〇円

稻庭うどん（温・冷）……………四八〇円

茶そば……………四八〇円

白玉ぜんざい……………三八〇円

バニラアイス……………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

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

白玉團子とバニラアイス……………三八〇円

うなぎの生春巻き……………七八〇円

地魚丼……………一一〇〇円

サーモン親子丼……………一九八〇円

鉄火丼……………一四三〇円

いわし丼……………一一〇〇円

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

稻庭うどん（温・冷）……………四八〇円

茶そば……………四八〇円

デザート

帆立貝の生春巻き……………七八〇円

チリソースで……………七八〇円

サーモンとアボガドの生春巻き……………七八〇円

ゆず醤油風味……………七八〇円

うなぎの生春巻き……………七八〇円

山椒の風味……………七八〇円

すし

当店名物・オリジナル、旬の魚介が盛りだくさん

海鮮ひつまぶし

一膳目は海鮮丼として、二膳目は薬味と混せて、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
うな重……………三三〇〇円

鰻ひつまぶし膳……………三六三〇円

一膳目はうな丼として、二膳目は薬味と混せて、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

お子様すしとうどんのセットです

※表示価格はすべて税込です

※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	一〇八〇円
一一二人で	一三二〇円
二一三人で	二二〇〇円
四一五人で	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

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

七輪焼

生湯葉と生うに	一〇八〇円
海老とアボガドの	一〇八〇円
明太子マヨネーズ和え	八八〇円
いわしのなめろう	八八〇円
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	七八〇円
芥子醤油で	一〇八〇円
珍味盛り合わせ(3~4点盛)	九八〇円
ほたるいかの沖漬け	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
豚の角煮じやがいもあん	九八〇円
季節の煮物盛り合わせ	八八〇円
和牛たたき	九八〇円
鴨ロース煮	一〇八〇円

本日の煮魚・ちら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
蓮根の海老はさみ揚げ	
帆立貝とカマンベールチーズの	九八〇円
タルタルソース添え	九八〇円
香草パン粉揚げ	九八〇円
いわしの梅しそ揚げ	九八〇円
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

和風かるばーちよ風

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
鴨ロース煮	一〇八〇円

焼き物

牛ロースと葱の炭火焼

特製の鉄火味噌で	二二〇〇円
いわしの陶板チーズ焼き	一一〇八〇円
鴨肉の和風ピザ	一一〇八〇円
焼きたて! 鰻巻きたまご	一一〇八〇円
豚角煮のパイ包み焼き	一一〇八〇円
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

魚介たっぷりの海鮮サラダ	一〇八〇円
わさび醤油と紅花油で	一〇八〇円
相鴨ロースのサラダ	八八〇円
粒胡椒ドレッシング	八八〇円
生ハムサラダ	八八〇円
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	五八〇円
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

本日の塩焼きは九八〇円より

本日のおすすめをご覧ください

珍味

生湯葉と生うに	一〇八〇円
海老とアボガドの	一〇八〇円
明太子マヨネーズ和え	八八〇円
いわしのなめろう	八八〇円
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	七八〇円
芥子醤油で	一〇八〇円
珍味盛り合わせ(3~4点盛)	九八〇円
ほたるいかの沖漬け	四八〇円

※表示価格はすべて税込です

※表示価格はすべて税込です