

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・蒸し物・ご飯・香の物

松花堂弁当 二二〇〇円

口取り・お造り・煮物・揚げ物・季節の御飯・香の物

野点^の寿司弁当 一六五〇円

鴨ロースト井・海鮮井・前菜もの 三段重です

お造り膳 二四二〇円

刺身盛り合わせと揚物・前菜もの・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

いわし孫茶膳 一八七〇円

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孫茶で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 三〇八〇円

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 三〇八〇円

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

生絞りサワー

レモン・グレープフルーツ・キウイ

各 四四〇円

本格焼酎

ロック・水割り・お湯割り・梅入り・

レモン入りからお選びください

安心院蔵(あじむぐら・麦・大分県) 四四〇円

桜岳(おうがく・麦・樫樽貯蔵・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

ボトル焼酎

ぶんど名醸(麦) 二四二〇円

黒瓶(くろかめいも) 二四二〇円

十割(とわりそば) 二四二〇円

吉四六(きつちよむ・麦) 三七四〇円

トライアングル(甲類) 一九八〇円

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) 四四〇円

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

プレミアムスコッチ 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

コココーラ・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(ジョッキ) 二八〇円

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……………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

ご飯もの

- 御飯セット（小鉢・漬物・味噌汁）…三三〇円
- 高菜おにぎり……………四八〇円
- ざるうどん……………四八〇円
- 茶そば……………四八〇円

デザート

- マンゴーパフェ……………四八〇円
- クリームあんみつ……………四八〇円
- 白玉団子とバナラアイス……………四八〇円
- 黒胡麻ソースで……………三八〇円
- 大学いもとバナラアイス……………三八〇円
- 白玉ぜんざい……………三八〇円
- バナラアイス……………二八〇円
- 抹茶アイス……………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

海鮮丼

- 当店名物、旬の魚介が盛りだくさん
- 地魚丼……………一〇〇〇円
- 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

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

うなぎ

- 当店にて活けの鰻から仕込んでいます
- うなぎ……………三〇八〇円
- 鰻ひつまぶし膳……………三三〇〇円
- 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
- 天ぷら定食……………一一〇〇円
- カキフライ定食……………一四三〇円
- （冬季のみ）

※表示価格はすべて税込です

お子様膳

- すしうどんセット……………一一〇〇円
- お子様すしうどんのセットです

- 北海丼……………二四二〇円
- サーモン親子丼……………一九八〇円
- 鉄火丼……………一四三〇円
- うに丼……………三三〇〇円
- いくら丼……………二二〇〇円

一品料理

刺身

おまかせ刺身盛り

一人二人で	一三二〇円
二人三人で	二二〇〇円
四～五人で	三三〇〇円
まぐろ	六八〇円
いか	五八〇円
白身	六八〇円
いわし	六八〇円
生うに	八八〇円
いくらおろし	五八〇円
いか納豆	五八〇円
まぐろやまかけ	七八〇円

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

モンゴルの岩塩で	一五八〇円
牛ロース(和牛)のほうば焼き	二八六〇円

特製の味噌で

珍味

生湯葉と生うに

海老とアボガドの	一〇八〇円
明太子マヨネーズ和え	七八〇円
いわしのなめろう	六八〇円
香味油とグリーンの葉で	六八〇円
焼なすにうにをのせて	一〇八〇円
芥子醤油で	九八〇円
珍味盛り合わせ	四八〇円
ほたるいかの沖漬け	九八〇円

煮物・蒸し物

かにの茶碗蒸し(1人前)

かにの茶碗蒸し(1人前)	三三〇円
海鮮の茶碗蒸し(2-3人前)	九八〇円
(三〇分ほど時間がかかります)	
旬野菜のせいそ蒸し	七八〇円
豚の角煮じゃがいもあん掛け	九八〇円
季節の煮物盛り合わせ	八八〇円

本日の煮魚・ちり蒸しは九〇〇円より

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	一〇八〇円
蓮根の海老はさみ揚げ	八八〇円
タルタルソース添え	八八〇円
帆立貝とカマンベールチーズの	九八〇円
香草パン粉揚げ	六八〇円
いわしの梅しそ揚げ	七八〇円
天ぷら盛り合わせ	七八〇円
旬野菜の天ぷら盛り合わせ	七八〇円
鳥のから揚げ	六八〇円

和風かるばつちよ

いわしと玉ねぎの香草風味	六八〇円
季節の白身魚を塩昆布で	一〇八〇円
まぐろとアボガド	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	二八六〇円
いわしの陶板チーズ焼き	七八〇円
バジルのソース	七八〇円
鴨肉と茄子の和風ピザ	七八〇円
焼きたて!鰻巻きたまご	九八〇円
豚角煮のパイ包み焼き	七八〇円
本日の塩焼きは九〇〇円より	
本日のおすすめをご覧ください	

生野菜

魚介たっぷり海鮮サラダ

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
チーズのドレッシング	五八〇円
お新香の盛り合わせ	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