

釣りメニュー

楽しく釣って、好きな食べ方で美味しく食べる！
是非魚釣りにチャレンジしてみてください！
※釣りをされない場合でも同料金でご提供いたします。

竿代・・・無料
Fishing rod rental is free. 釣竿租賃是免費的. 낚시대 대여는 무료입니다.
エサ代・・・初回無料 / 2回目から100円(税別)
Bait ... First free / 100 yen from the second (plus tax)
魚餌 ... 第一回は免費的 / 从第二个100日元(不含稅)
물고기 미끼 ... 첫회는 무료 / 2 번째부터 100 원 (+ 소비세)
種類によって調理方法、調理代金は異なる場合がございます。
Cooking method and cooking fee depend on the type.
烹飪方法和烹飪費用取決于種類. 조리 방법과 조리 비용은 종류에 따라 달라집니다.
入荷状況や大きさによって金額が異なる場合がございます。
下記に記載のないお魚がいる場合がございます。詳しくはスタッフまで。

1 釣り竿とエサを
借りてください



2



釣りをお楽しみください
釣った魚は逃がすことができません
必ずお買取りください

3 調理方法を
スタッフに伝えて
釣った魚を
お渡ください



4



釣りたて、出来たてを
お召上がりください
鯛、平目、鰯、スズキ、石鯛は
半身ずつ調理方法をお選びいただけます

たい 本体価格 約 2,840円(税別)
鯛 すおすめ
Sea bream / 鯛魚 / 도미



ひらめ 本体価格 約 3,340円(税別)
平目
Olive flounder / 扁口魚 / 넙치



しまあじ 本体価格 約 1グラム 5円(税別)
鰯
White trevally / 黃帶鰯 / 줄전갱이



本体価格 約 1グラム 2.3円(税別)
スズキ
Japanese sea perch / 鲈魚 / 농어



いしだい 本体価格 約 3,980円(税別)
石鯛
Striped beakfish / 条石鯛 / 돌돔



お造り Sashimi / 刺身 / 사시미
調理代金無料



塩焼き Salt-grilled / 焼烤(咸味) / 소금구이
調理代金無料



煮付け Simmered / 炖 / 조羹
+300円(税別)



握り Sushi / 寿司 / 초밥
+500円(税別)



串かつ Deep fried skewers / 油炸串 / 모치 한편
+300円(税別)



カルパッチョ Carpaccio / 海鮮卡帕奇歐 / 카르파초
調理代金無料



アクアパッツァ Acqua pazza / 魚貝羹湯 / 해산물 수프
+500円(税別)



中華風オニオンソース Deep fried (onion sauce) / 油炸(洋葱醬) / 튀김(양파소스)
+300円(税別)



ヤンニョムフィッシュ With spicy sauce / 药念 / 양념
+300円(税別)



- 天ぷら Tempura / 天妇罗 / 덴푸라 +300円(税別)
- 中華風カルパッチョ Carpaccio (Chinese style) / 海鮮卡帕奇歐(中国风格) / 카르파초(중국 스타일) 調理代金無料
- 韓国風カルパッチョ Carpaccio (Korean style) / 海鮮卡帕奇歐(韩国风格) / 카르파초(한국식) 調理代金無料

鯛、平目、鰯、スズキ、石鯛は半身ずつ調理方法をお選びいただけます。
You can choose two cooking methods to one fish. (Sea bream, olive flounder, white trevally, Japanese sea perch, striped beakfish) / 你可对魚1只选择2种烹飪方法。
(鯛魚、扁口魚、黃帶鰯、鲈魚、条石鯛) / 당일은 물고기 1 마리에 조리 방법 2 가지를 선택할 수 있습니다. (도미, 넙치, 줄전갱이, 농어, 돌돔)

えび 本体価格 2,940円(税別)
オマール海老
Lobster / 大蟹 / 바닷가재



- 蒸し焼き Smothered / 燻烤 / 찜구이 調理代金無料
- 塩焼き Salt-grilled / 焼烤(咸味) / 소금구이 調理代金無料
- マヨネーズ焼き Mayonnaise-grilled / 烧烤(蛋黄醬味) / 마요네즈구이 調理代金無料
- ガーリックバター Garlic butter-grilled / 烧烤(大蒜黃油味) / 마늘 버터구이 調理代金無料
- まるごとグラタン Gratin / 鮮蝦奶油焗烤 / 그라탱 調理代金無料

あじ 本体価格 約 880円(税別)
鰯
Horse mackerel / 竹筴魚 / 전갱이



- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미 調理代金無料
- 塩焼き Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이 調理代金無料
- 握り Sushi / 寿司 / 초밥 +200円(税別)
- 串かつ Deep fried skewers / 油炸串 / 모치 한편 調理代金無料
- 天ぷら Tempura / 天妇罗 / 덴푸라 調理代金無料

本体価格 550円(税別)
さざえ
Turban shell / 角螺螺 / 소라

- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미 調理代金無料
- 塩焼き Grilled / 烧烤 / 구이 調理代金無料

本体価格 1,580円(税別)
あわび
Abalone / 鮑魚 / 전복

- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미 調理代金無料
- バター醤油焼き Grilled with butter and soy sauce / 用黃油和醬油烤 / 버터와 간장으로 굽다 調理代金無料

いせえび 本体価格 9,800円(税別)
伊勢海老
Japanese spiny lobster / 日本龙虾 / 달새우

- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미 調理代金無料
- 塩焼き Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이 調理代金無料
- マヨネーズ焼き Mayonnaise-grilled / 烧烤(蛋黄醬味) / 마요네즈구이 調理代金無料
- ガーリックバター Garlic butter-grilled / 烧烤(大蒜黃油味) / 마늘 버터구이 調理代金無料
- まるごとグラタン Gratin / 鮮蝦奶油焗烤 / 그라탱 調理代金無料

くるまえば 本体価格 小 380円(税別) 特大 980円(税別)
車海老
Prawn / 蝦 / 모리새우

- 塩焼き Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이 調理代金無料
- 踊り食い Eat alive / 吃活著 / 산 채로 먹는다 調理代金無料



※表示価格より別途消費税を頂戴しております。 ※お通し(定食)料金350円(税別)頂戴しております。 ※食材・盛り付けにより、料理画像と多少イメージが異なる場合もございます。 ※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。 ※23時～翌5時の間は原価料金10%頂戴しております。予めご了承ください。
*Consumption tax will be added to the list price. *I will provide an appetizer (¥350 plus tax) at the beginning. *If you have a food allergy, please inform the staff. *The picture is only for reference. *For 11:00pm-5:00am, 10% of the price will be charged as an late night fee.
*消費稅將另外加算於價格。 *提供了一個开胃菜(350日元不含稅)开头。 *如果您有食物過敏,請告知工作人員。 *照片仅供参考。 *我們將从23:00至5:00收取10%的深夜費用。 *小食者請告知我們。 *晚餐後(23:00-05:00)將加收10%的費用。 *此項服務如有變更,恕不另行通知。 *23:00-5:00 加收10% 的宵夜費用。 請預先告知。