

# 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！  
ぜひ、当店で魚釣りにチャレンジしてください！！  
※釣りをされない場合でも同価格でご提供いたします。

竿代 ..... **無料**  
工サ代 ..... **無料**  
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。

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。右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。

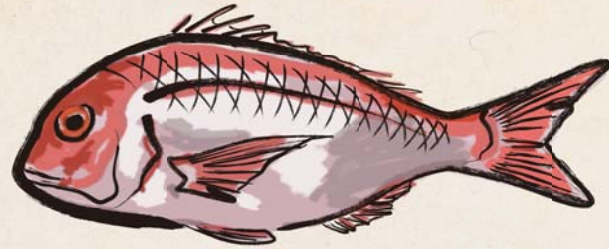
**1** 釣り竿と工サを借りてください

**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。必ずお買い取りください。

**3** 調理方法をスタッフに伝えて釣った魚をお渡しください

**4** 釣りたて、できたてをお召し上がりください

**鯛** おすすめ 本体価格 **2,840円**  
(税込3,124円)



**平目** 本体価格 **3,780円**  
(税込4,158円)



しまあじ **縹鯨** 本体価格 **4,980円**  
(税込5,478円)



## 鯛・平目・縹鯨は半身ずつ2種類の調理方法が選べます。

<b>お造り</b> 調理代金 無料	<b>カルパッチョ</b> 調理代金 無料	<b>塩焼き</b> 調理代金 無料	<b>骨せんべい</b> +150円 <small>※平目のみ</small>	<b>煮付け</b> +300円 <small>(税込330円)</small>	<b>串かつ</b> +300円 <small>(税込330円)</small>
<b>天ぷら</b> +300円 <small>(税込330円)</small>	<b>丸揚げ ポン酢</b> +300円 <small>(税込330円)</small>	<b>握り</b> +500円 <small>(税込550円)</small>	<b>手巻き寿司セット</b> +500円 <small>(税込550円)</small>	<b>姿蒸し 葱油ソース</b> +300円 <small>(税込330円)</small>	<b>寄せ鍋 野菜セット</b> +800円 <small>※平目は除く</small> <small>(税込880円)</small>

**あじ 鯨** 本体価格 **880円**  
(税込968円)

**塩焼き** 調理代金 無料

- お造り・調理代金 無料
- 握り ..... +200円  
(税込220円)
- 串かつ・調理代金 無料
- 骨せんべい +100円  
(税込110円)

**天ぷら** 調理代金 無料

**伊勢海老** 本体価格 水槽掲載価格

**お造り** 調理代金 無料

- マヨネーズ焼き ..... 調理代金 無料
- 塩焼き ..... 調理代金 無料
- まるごとグラタン ..... 調理代金 無料
- 仕上げ赤出汁 ..... 調理代金 無料

**ガーリックバター** 調理代金 無料

**オマール海老** 本体価格 水槽掲載価格

**マヨネーズ焼き** 調理代金 無料

- 塩焼き ..... 調理代金 無料
- 蒸し焼き ..... 調理代金 無料
- まるごとグラタン ..... 調理代金 無料

**ガーリックバター** 調理代金 無料

**さざえ** 本体価格 **680円**  
(税込748円)

- お造り ..... 調理代金 無料
- 壺焼き ..... 調理代金 無料

**あわび** 本体価格 **1,580円**  
(税込1,738円)

- お造り ..... 調理代金 無料
- パター醤油焼き ..... 調理代金 無料

**車海老** 本体価格 **480円**  
(税込528円)

- 塩焼き ..... 調理代金 無料
- 躍り食い ..... 調理代金 無料
- 串かつ ..... 調理代金 無料

※お通し(突き出し)料金350円(税込385円)頂戴しております。※素材・盛り付けにより、料理画像と多少イメージが異なる場合がございます。※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時の間は深夜料金10%頂戴しております。予めご了承ください。