

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 먹이 ... 첫회는 무료 / 2 번째부터 100 원 (소세제)

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.
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。
下記に記載の公、お魚がいる場合がございます。詳しくはスタッフまで。

1 釣り竿とエサを借ってください

2 釣りをお楽しみください
釣った魚はスタッフが調理します

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、鯖、スズキ、石鯛は必ず調理方法をお選びいただけます

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

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

縹鯨 本体価格 約1グラム 5円
White trevally / 黃帶擬鯉 / 흰전갱이

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

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



お造り Sashimi / 刺身 / 사시미



塩焼き Salt-grilled / 燒烤(咸味) / 소금구이



煮付け Simmered / 炖 / 조림



握り Sushi / 寿司 / 초밥



串かつ Deep fried skewers / 燒串 / 꼬치 번편



カルパッチョ Carpaccio / 海鮮卜刺身 / 카리파초



アクアパッツァ Acqua pazza / 魚氣貫湯 / 해산물 푼탕



中華風オニオンソース Deep fried onion sauce / 醬炸(油鹽煎) / 튀김(양파 소스)



ヤンニョムフィッシュ With spicy sauce / 辣醬 / 양념

- 天ぷら Tempura / 天婦羅 / 연두리 +300円(税別)
- 手巻き寿司セット Hand rolled sushi set (Sea bream and flounder only) / 手卷寿司(只有鯛魚和扁口魚) / 손으로 만든 스시 세트(도미와 넙치만) +500円(税別)

鯛、平目、鯖、スズキ、石鯛は必ず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) / 魚1匹に対し2種類の調理方法(鯛魚、扁口魚、黃帶擬鯉、鰈魚、条石鯛) / 당일 낚시 먹이와 조리 방법 2 가지를 선택하실 수 있습니다. (도미, 넙치, 흰전갱이, 농어, 돌돔)

オマール海老 本体価格 2,940円
Lobster / 大龍蝦 / 바닷가재

- 蒸し焼き Smothered / 焗烤 / 찜구이
- 塩焼き Salt-grilled / 燒烤(咸味) / 소금구이
- マヨネーズ焼き Mayonnaise grilled / 燒烤(美乃滋味) / 마요네즈구이
- ガーリックバター Garlic butter-grilled / 燒烤(大蒜黃油味) / 마늘 버터구이
- まるごとグラタン Gratin / 鮮奶油焗烤 / 그라탱

鯖 本体価格 約880円
Horse mackerel / 竹筴魚 / 전갱이

- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미
- 塩焼き Salt-grilled / 燒烤(咸味) / 소금구이
- 握り Sushi / 寿司 / 초밥 +200円(税別)
- 串かつ Deep fried skewers / 燒串 / 꼬치 번편
- 天ぷら Tempura / 天婦羅 / 연두리

さざえ 本体価格 550円
Turban shell / 角螺 / 소라

- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미
- 塩焼き Grilled / 燒烤 / 구이

あわび 本体価格 1,580円
Abalone / 鮑魚 / 전복

- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미
- バター醤油焼き Grilled with butter and soy sauce / 用黃油煎鮑魚 / 버터와 간장으로 굽다

伊勢海老 本体価格 9,800円
Japanese spiny lobster / 日本龍蝦 / 달새우

- お造り Sashimi / 刺身 / 사시미
- 塩焼き Salt-grilled / 燒烤(咸味) / 소금구이
- マヨネーズ焼き Mayonnaise grilled / 燒烤(美乃滋味) / 마요네즈구이
- ガーリックバター Garlic butter-grilled / 燒烤(大蒜黃油味) / 마늘 버터구이
- まるごとグラタン Gratin / 鮮奶油焗烤 / 그라탱

車海老 本体価格 380円
Prawn / 蝦 / 모리새우

- 塩焼き Salt-grilled / 燒烤(咸味) / 소금구이
- 活け食い Eat alive / 吃活蝦 / 산 채로 먹는다

※表示価格より別途消費税を頂戴しております。 ※お通し(飲み会)料金は350円(税別)頂戴しております。 ※海鮮・揚げ物に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1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。 ※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. ※消費税率は別途追加料金に別添付。 ※提供した料理は200円(不含税)以上。 ※料理中にアレルギー告知の上、アレルギー対応いたします。 ※お通し料は23:00時~01:00時迄10%の深夜料金。 ※ソセは当日限りとなります。 ※予約は午後18:00時~まで受け付けます。 ※予約は午後18:00時~まで受け付けます。 ※23:00~01:00時迄は10%の追加料金がかかります。

※未成年者飲酒防止のため店では身分証明書等での年齢確認を実施しております。