

魚匠樹苑 平成30年9月メニュー

（※月日は10月3日に新しい月メニューになります。（予定））
 9月の定休日は、3・9・10（連休）・17・24日
 毎週月日曜日です。営業時間は16時～24時ラストオーダー23時です。

刺身 当社は毎朝
 沼津漁港から仕入
 をしています。
 （盛り合せには全て西作食飯セットが付きま）

- 贅沢舟盛り(10種盛り) 3980円+税
 - 豪華7種盛り 2980円+税
 - 伝者5種盛り 2480円+税
 - 少人数様には3種盛り 1580円+税
 - 一人前盛り 980円+税
- ※刺身単品は、本日のおすすめメニューに記載します。

- 即菜** なるべく早くお出しします!!
- 枝豆 380円+税
 - 茹い落花生 380円+税
 - もろきゅう 380円+税
 - トマトスライス 380円+税
 - クリームチーズいぶりがん 580円+税
 - 山芋の浅漬け 500円+税
 - 板わさ (曾我漬) 480円+税
 - クリームチーズの酒漬かけ 580円+税
 - きゅうりの一本漬け 380円+税
 - 茄子の本漬 380円+税

- 珍味** 着に最高～だよ!
- いか塩辛 380円+税
 - たこかき 380円+税
 - かつお酒漬 400円+税
 - 天ぷら 480円+税
 - 10ポポト塩辛のせ 680円+税
 - 色々食べた (酒漬魚点盛り) 680円+税

- おでん** 売切り物 3免です。
- どてか大根 350円+税
 - 玉子 80円+税
 - ちくわ 180円+税
 - 厚揚げ (80円+税)
 - 練り物 180円+税
 - 汁たけ (180円+税)
 - 黒いんりん 180円+税
 - 豚がっ 250円+税
 - 豚足 500円+税
 - おでん7種盛り合せ 880円+税

- 季節メニュー** 秋の鮮魚は「本日のおすすめメニュー」に記載します。
- サンマフライ (1本) 880円+税
 - カツフライ (1本) 680円+税
 - カキフライ 54 880円+税
 - 茄子の丸焼き 580円+税
 - アサギ貝のだし汁煮 880円+税
 - (余った出汁に追加のうどん 200円+税)
 - かぼちゃとさつま芋のゴロゴロサラダ 680円+税
 - キノコとたまごのバターオイル焼き 780円+税
 - キノコとベーコンのアヒージョ ガリ・トマトソース添え 880円+税
 - さつま芋の素揚げがバターのかき 580円+税
 - 茄子の揚げ出し 680円+税
 - もつ煮 580円+税
 - ミニ湯豆腐 680円+税
 - マンアイス 280円+税

- 豆腐の納豆** 冷奴は全ておいしい豆腐(な)です。以前半丁です。
- すい豆腐冷奴 380円+税
 - たぬき冷奴 480円+税
 - 釜上げらす冷奴 480円+税
 - 納豆冷奴 480円+税
 - マゴロ納豆 580円+税
 - かか納豆 580円+税
 - 納豆爆弾 (納豆・270・ゆ・山芋・天かす等) 780円+税
 - 揚げたて厚揚げ 580円+税
 - (ガリ・177・20味)

- 焼き物**
- 特大ホタテ 1480円+税
 - 10ガリ物 980円+税
 - 特大アジ干物 880円+税
 - 黒いんりん 4枚 680円+税
 - 冬りしめがき 980円+税
 - 焼 4枚 680円+税
 - かつおの丸焼き 880円+税
 - いし魚夜し 580円+税
- (こまい)

- 肉料理** 揚げ物は「揚げ物メニュー」です。
- BIG1ポンドステーキ (450g) 2929円+税
 - BIGチキンステーキ 980円+税
 - 軟骨入り月貝×お銀板焼き 780円+税
 - ヨーグルト豚生毒焼き 880円+税

- 王子料理** 以前王子54合です。
- 浸み出る出汁巻玉子 780円+税
 - やみつき味噌かつおずら玉子 10粒 580円+税
 - ニラともやし玉子炒め 680円+税
- ※出し巻玉子は木ダマ頂てからお作りします。

※全て手作りのためお時間頂し料理もあつます。御了承下さい。裏面もあります。