

鍋



牛もつ鍋 [1人前] 1800円

老若男女問わず人気の鍋です。
和風醤油仕立てのだしが良く合います。

鶏塩ちゃんこ鍋 [1人前] 1800円

鶏もも、鶏つくね、野菜をたっぷり
盛り込んださっぱり和風塩仕立て。

海鮮寄せ鍋 [1人前] 2500円

野菜、魚介類などをふんだんに盛り込み
鍋の中で旨味が凝縮された贅沢な鍋です。

あんこう鍋 [1人前] 2800円

冬の代表的なあんこう鍋・・・。7つ道具を肝味噌
仕立てのだしと一緒にぐつぐつと煮込んで下さい。

ふぐ鍋 [1人前] 3000円

ふぐの旨みと野菜が鍋に溶け合います。
ふぐ汁が溶け合った最高の旨みをさっぱりとご堪能下さい。

各種・鍋の後に、雑炊・うどん・中華麺
に、お作り致します。

(1人前) 別途 400円

鍋ご宴会コース

4名様～



牛もつ鍋コース

3800円

小鉢・牛もつ鍋・刺身・その他2品・食事

鶏塩ちゃんこ鍋コース

3800円

小鉢・鶏塩ちゃんこ鍋・刺身・その他2品・食事

海鮮寄せ鍋コース

4500円

小鉢・海鮮寄せ鍋・刺身・その他2品・食事

あんこう鍋コース

5000円

小鉢・あんこう鍋・刺身・その他2品・食事

ふぐ鍋コース

5000円

小鉢・ふぐ鍋・刺身・その他2品・食事

各種・鍋の食事は、雑炊・うどん・中華麺
のどれかをお選び下さい。

9

コース料理は1人前のお値段となっております。

尚、鍋ご宴会コースは4名様以上とさせていただきます。

他、コース料理をご注文された方についてプラス2700円で
飲み放題をご用意致しております。尚、飲み放題2時間
(ラストオーダー1時間40分)とさせていただきます。



お好みは一貫の値段となっております。
尚、本日のおすすめもございますので、
別紙のおすすめをご覧ください。

130円

180円

230円

280円

玉子 たこ ほたて メイプルサーモン 本まぐろ赤身
いか かれいえんがわ 甘えび むしえび ひらめ
とびっこ えんがわあぶり あじ メさば 貝ひも かにみそ

330円

380円

480円

活ほっき貝 いくら

本まぐろ中とろ 穴子

本まぐろ大とろ



本まぐろ中とろあぶり

うに 赤貝

ぼたんえび 生ずわいがに

あわび

とろさば ねぎとろ軍艦

230円

280円

(手巻)

(手巻)

納豆手巻

鉄火手巻

480円

(手巻)

330円

(細巻)

880円

(細巻)

かっぱ手巻

葉わさび手巻

おしんこ手巻

うめきゅう手巻

かんぴょう手巻

ねぎとろ手巻

とろたく手巻

穴きゅう手巻

納豆細巻

かっぱ細巻

おしんこ細巻

葉わさび細巻

うめきゅう細巻

かんぴょう細巻

880円

(手巻)

380円

(細巻)

うにとろ手巻

鉄火細巻

1480円

(細巻)

うにとろ細巻

★ 泣目 . . . (レベル 1)

★ 悔し泣き . . . (レベル 3)

★ 号泣 . . . (レベル 5)

お好みで (レベル 1 ~ 5)
までお作り致します。

380円

涙巻!

寿し

一人前
盛合せ



特選にぎり 3600円



たけ

1680円



ぼたん

2380円



特選ハーフにぎり

1880円

奴盛り

(にぎり16貫 巻物2本)

大名盛り

(にぎり22貫 巻物3本)

大判盛り

(にぎり33貫 巻物4本)

(2人前)

3600円

(3人前)

5300円

(4人前)

6800円

二人前～
盛合せ



大名盛り

にぎり三昧

980円

本まぐろ三昧

本まぐろ(大とろ・中とろ・赤身)

人気!



えび三昧

(牡丹海老・蒸し海老・甘海老)

780円

貝三昧

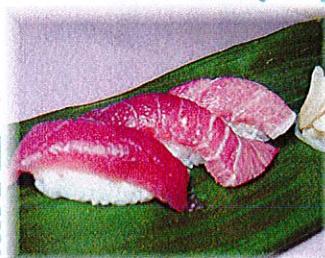
(あわび・ほっき・赤貝)

1180円

あぶり三昧

(本まぐろ中とろ・えんがわ・穴子)

880円



海鮮刺身

全国各地より水揚げされた新鮮な魚介類
を厳選しました。旬の味をご賞味下さい。



盛合せ

おまかせ1人前盛り

ノーマル
1680円

★熟成魚入りスペシャル

2300円

うず潮盛り(2人前)

ノーマル
3300円

★熟成魚入りスペシャル

4500円

大潮盛り

(3人前)

ノーマル
5000円

★熟成魚入りスペシャル

6800円

単品

| | |
|-----------|-------|
| 本まぐろ赤身刺身 | 1580円 |
| 本まぐろ中トロ刺身 | 2300円 |
| たこ刺身 | 980円 |
| あじ刺身 | 980円 |
| メさば刺身 | 980円 |
| とろさば刺身 | 1380円 |
| ほっつき貝刺身 | 980円 |

福島県白河阿武隈川 *美味!*

| | |
|---------------|--------|
| ★メイプルサーモン刺身 | 980円 |
| ★生うにつまみ | 2600円 |
| ★あわび刺身 (100g) | 2000円~ |

【大きさにより異なりますので、大きさは係員まで】



当店では究極の
血抜き方法で
魚の臭みを消し、
旨味を引き出す
津本式を取り入れております。
まずはご賞味
くださいませ。

その他、厳選された様々な、旬
の魚を取り揃えております。他、
本日のおすすめもご覧下さい。

つまみ

福島県産

★会津馬刺し
1680円



★ガリさばつまみ 880円

サバにガリを合わせた一品！人気です！

| | |
|------------|------|
| 厚焼き玉子つまみ | 500円 |
| お新香盛合せ | 500円 |
| もろ梅きゅう | 500円 |
| もずく酢 | 500円 |
| クリームチーズわさび | 500円 |

人気！ 沖縄産

★ざるもずく 500円

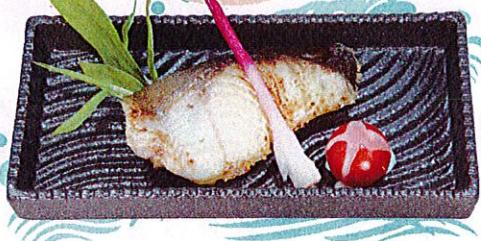
サッパリとヘルシーが人気！自家製
の麺汁でつるつると召し上がって下さい。



| | |
|----------|-------|
| 煮穴子つまみ | 1580円 |
| かに味噌つまみ | 680円 |
| 葉わさびつまみ | 580円 |
| ほたるいか沖漬け | 680円 |
| 焼明太子 | 980円 |
| 筋子つまみ | 680円 |

焼物

魚



活



あわびステーキ

(100g)

2000円～

【大きさにより異なりますので、大きさは係員まで】

活きたあわびを贅沢にステーキにしました。
柔らかい食感と、磯の香りをご堪能下さい。



黒毛和牛

【塩又は、ステーキタレで】

イチボ肉ステーキ 1980円

程よい脂と甘味を感じられる柔らか希少部位。



黒毛和牛

【塩又は、ステーキタレで】

リブロースステーキ

2580円

肉質が柔らかく肉の旨味をしっかりと感じることができ、ステーキに最適。



★人気！牛タンローストビーフ

1280円

一度食べたらやみつきに！人気の一品です。

★極旨！スペアリブ

1280円

自家製の特製タレに漬け込み低温調理し焼き上げます。

★厚切り牛タン塩焼き おすすめ！

1580円

人気の大堂！男女共に人気です。



牛タンローストビーフ

ぎんむつかま焼き 人気！

980円

脂のり最高のかまの部分を使用しております。

目光開焼き

880円

1枚1枚ていねいに開いて1夜干しにしました。

銀だら西京焼き

980円

味噌漬けにし、より一層旨みを引き立てました。

ほっき貝磯焼き

980円

磯の香りを生かし、醤油たれで焼きあげました。。

ほたて貝バター焼き

980円

帆立の旨みをバターの香ばしさと共に。。。

いか丸焼き

880円

真いかを丸ごと焼あげました。柔らかく旨み抜群！

ほっけ塩焼き

780円

大きなほっけで脂の乗りも最高！どなたにも人気です。

美味！福島県白河阿武隈川

★メイプルサーモン西京焼き 980円

上品なサーモンを味噌漬けにすると旨さも格別！。

2000円～



★ 海鮮たっぷりサラダ 980円

魚介類たっぷりで、刺身で召し上がる人気の海鮮サラダです。

生ハムと冷やしトマトのシーザーサラダ

780円

生ハムとトマトのさっぱりとしたつけ合せが女性の方々に人気です。

カリカリじゃこと大根・水菜のサラダ 680円

カリカリとシャキシャキの食感を同時にどうぞ・・・。

★ 豆腐と塩昆布のパリパリサラダ 780円

豆腐と塩昆布・パリパリのチップとの相性が絶妙です。

スティックサラダ 580円

決めては自家製たれ。生野菜でとってもヘルシー。



★ 天ぷら盛り合わせ 980円

海老天ぷら (4本) 1280円

近海穴子の天ぷら 1280円

日光唐揚げ 830円

若鳥唐揚げ 680円

★ 生たこ唐揚げ 1280円

カキフライ 880円

★ ぶりぶり海老真丈 880円

なんこつ唐揚げ 680円

ビールのお供などピッタリ。コリコリ感がたまりません。

★ カリカリチーズの和風包み揚げ 600円
女性に大人気! サクサクの食感がつまみに最高です。

★ 究極のアジフライ 美味!
津本式究極の血抜きで仕立てたアジを
ミディアムで揚げた人気の1品です。 980円



★ メイプルサーモンのレアカツ 人気!

福島県白河阿武隈川

980円

福島県が誇るメイプルサーモンをレアカツで…。
自家製のタルタルソースでどうぞ。





茶碗蒸し 480円

プルプルあつあつの食感。

★ 海鮮茶碗蒸し (大) 880円

海鮮の旨みが凝縮！とろとろあんかけ。

あさり酒蒸し 680円

あさりの旨みをぎゅっと閉じ込めました。

あさりバター 680円

あさりの旨みがバターでまろやかに。

★ 栃尾の油揚げ 680円

新潟県長岡市の名物！

こんがりと焼いて提供致します。アツアツをどうぞ。

すし屋の海鮮ピザ

780円

すし屋ならではの新鮮な魚介をたっぷりのせた贅沢ピザ。

★ アンチョビ香る和風シラスのピザ

880円

アンチョビの香りとシラスの相性が抜群！サッパリと和風仕立てに…。

★ 生ハムとトマトのピザ

880円

生ハムとトマトが相性抜群！男女問わず人気のピザ。

海老グラタン

880円

海老をたっぷり練り込んだ人気のあつあつグラタン。



★ 海老グラタンパイ包み 780円

こんがりと焼きあげたサクサクパイをグラタンと共に。



かにみそグラタン

780円

かにみそを贅沢に使った濃厚グラタン。

★ かにみそグラタンパイ包み 1080円

こんがりと焼きあげたサクサクパイをグラタンと共に。

くの食事

更科そば 580円

讃岐うどん 580円

(温・冷どちらでもご用意致します。)

おにぎり 各種 330円

(梅・鮭・明太子・おかか・塩昆布)

ライス 220円

くの定番!

茶漬け



梅茶漬け 480円

鮭茶漬け 480円

明太茶漬け 580円

★なめろう茶漬け 780円

★自寿真鯛のごま茶漬け 880円

味噌汁

かに汁 … 480円

えび頭汁 … 480円

岩のり汁 … 430円

あさり汁 … 480円

あら汁 … 480円



デザート

本日のアイスクリーム 550円

季節のシャーベット 550円

おまかせご宴会コース

さざ波料理

小鉢・刺身・焼物・揚物・他1品・食事

3300円

白浜料理

小鉢・刺身・焼物・揚物・他2品・食事

4400円

七浜料理

前菜・刺身・焼物・揚物・他3品・食事

5500円

荒波料理

旬の素材を厳選したコースとなっております。

7700円

◆その他、ご予算に応じて料理を承ります◆

寿し会席コース

会席コースのお食事を寿しに変更し、寿しを入れたコースに
変更の場合、プラス500円で寿し会席コースとなります。

3800円より

飲み放題のご案内

コース料理をご注文された方についてプラス2700円で
飲み放題をご用意致しております。尚、4名様以上で2時間
(ラストオーダー1時間40分)とさせていただきます。

営業時間のご案内

営業時間

夜 pm17:00 ~ pm23:00

料理ラストオーダー pm22:00

飲物ラストオーダー pm22:30

定休日 日曜日

ご宴会・ご会合・ご法要・お祝事
など常時お受け致しております。



三代目源太

電話 0246-25-5455

麦酒

★アサヒプレミアム 生



熟成選
七八〇円



★アサヒスーパードライ

生ビール(小) 五三〇円

生ビール(中) 六八〇円

瓶ビール 七八〇円

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ 六三〇円

ハイボール

角ハイボール 五八〇円

ジンジャーハイボール 七〇〇円

コークハイボール 七五〇円

★ガリハイボール おすすめ! 七〇〇円

★岩井ハイボール

ウイスキー

岩井

ボトル 六八〇円

シングル 七五〇円

ダブル 九八〇円



生搾り

生グレープフルーツサワー

生レモンサワー 各・六八〇円



カシスオレンジ
カシスソーダ
カシスウーロン
レゲエパンチ

フアジーネーブル
(ピーチリキュール+ウーロン茶)

カシスウーロン
レゲエパンチ
(ピーチリキュール+オレンジジュース)

各・六〇〇円



スタンダードカクテル

カシスオレンジ
カシスソーダ
カシスウーロン
レゲエパンチ

フアジーネーブル
(ピーチリキュール+ウーロン茶)

カシスウーロン
レゲエパンチ
(ピーチリキュール+オレンジジュース)

各・六〇〇円

オリジナルカクテル

★アロハオーシャン
(ブルーハワイ+梅酒のソーダ割り)

クールバブル
(カルピスのソーダ割り+クールリキュール)

ビフィズスキヤツチ
(ヨーグルトリキュール+オレンジ)

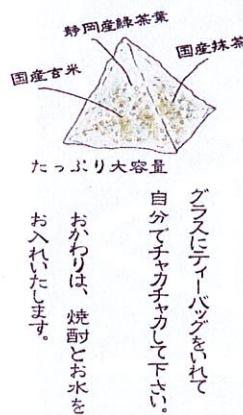
情熱のフラガール
(カシスリキュー+ジンジャエール)

★アナナスクーラー⁺
(パインリキュール+ジンジャエール)

★ハイアンクーラー⁺
(パイントリキュール+オレンジジュース)

各・六八〇円

コウバシ茶割り



一杯目 600 円
400 円
(焼酎 & 水) 中おかわり



いき!
2杯目からお得です。
コウバシ茶割り

★ガリサワー おすすめ! 各・六三〇円

梅干しサワー

五五〇円



★アロハオーシャン
(ブルーハワイ+梅酒のソーダ割り)

クールバブル
(カルピスのソーダ割り+クールリキュール)



ワイヤー

スパークリングワイン

ノンアルコール
カクテル

★イタリア（赤）【ライトボディ】

サンジョベーゼ グラス 六五〇円
カラフェ 一九五〇円

★イタリア（白）【やや辛口】

トレッビアーノ グラス 六五〇円
カラフェ 一九五〇円

フルボトル

750ml



★チリ（赤）【フルボディ】

カリテラ・トリビュート・カベルネ・ソーヴィニヨン 四八〇〇円

ブランクベリーのような香りが特徴です。
豊かなコクをもつた深みのあるエレガントなワイン

★フランス（白）【辛口】

アルデッシュ・シャルドネ 四八〇〇円

ブルゴーニュ地方を代表する造りて「ルイ・ラトゥール」社の商品です。フルーティな香りとすつきりとした洗練された逸品です。

ハーフボトル

375ml

★チリ（赤）【フルボディ】 二〇〇〇円

カリエラ・セセルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン

★チリ（白）【辛口】 二〇〇〇円

カリエラ・セセルヴァ・シャルドネ

情熱の華

（カルピスのグレープフルーツジュース割り）

桃色吐息

（カシスのオレンジジュース割り）

果実の誘惑

（ピーチのオレンジジュース割り）

源ミニユール

（ピーチのジンジャエール割り）

マリエンブルー

（ブルーハワイベースのカクテル）

みのりの華

（パインアップルのジンジャエール割り）

みのりの果実

（パインアップルのオレンジジュース割り）

牧場の果実

（つぶつぶ苺のミルクカクテル）

ソフトドリンク

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ジンジャエール

メロンソーダ

ウーロン茶

クリームソーダ

各・三八〇円

コーラフロート

各・五五〇円

ソーダ割り

六五〇円

すつきりとした後味で
飲みやすい梅酒です。

白加賀
梅酒



本格焼酎仕込みの
上品な飲み口の梅酒です。

本格焼酎仕込み

梅酒



本格焼酎仕込み

★小正の梅酒

ロック 六五〇円

ソーダ割り 六五〇円

★白加賀で作った梅酒

六五〇円

ソーダ割り

六五〇円

焼酎 麦



芋



一 刻 者 ボトル 三八〇〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 六〇〇円

旨みのある味わい。



赤 霧 島 ボトル 四三〇〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 六五〇円

コクのある芋焼酎。なめらかで、とろりとした舌触り。

芋 ボトル 四三〇〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 六五〇円

さつま芋の風味がダイレクトに味わえる芋焼酎。

芋 ボトル 四三〇〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 六五〇円

きろく ボトル 四三〇〇円

かめ仕込みでしつかりと熟成させた芋焼酎。

山猿 ボトル 四三〇〇円
六五〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック

深いコクとまろやかな風味が特長の麦焼酎。



山 猿 ボトル 四三〇〇円
六五〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック

芳醇で豊かな香りをもつ清涼感のある芋焼酎。

その他、各種、焼酎を取り揃えております。
御気軽に係員にお尋ねください。

麦

百年の孤独 長期熟成四十度
水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 九八〇円



中々の原酒を樽で甘いコクをもつ麦焼酎。



佐 藤 (黒) ボトル 五八〇〇円
水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 七八〇円

しつかりとしたボディーで芋の甘みと香りが楽しめる芋焼酎。

芋

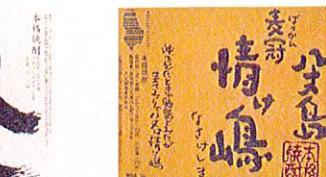


ボトルのお供

アルカリイオン水
デイキヤンタウーロン
ディキヤンタ炭酸
二八〇円
六〇〇円
六〇〇円

氷
お湯
紀州梅
二八〇円
二〇〇円
二〇〇円

カットレモン
グレープ
二〇〇円
二〇〇円
二〇〇円



麦冠 情け島 ボトル 四三〇〇円
六五〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック

麦の香ばしさと、独特の旨味
が特徴。東京地酒としても
贈答品で機内販売されており
ます。

天の刻印 ボトル 四三〇〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック

麦の香ばしさと旨みのある
こだわりの焼酎。



中々 ボトル 四三〇〇円
六五〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック

口当たりの軽さと、しつかり
としたコクがあります。



山猿 ボトル 四三〇〇円
六五〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック

深いコクとまろやかな風味が特長の麦焼酎。



日本酒

いわきの地酒

★グラスでご注文の場合
一〇〇円引き致します

又兵衛（吟醸酒）

六六〇円
グラス
一合
九八〇円



いわきろまん（純米酒）

五九〇円
グラス
一合
八八〇円



いわきを代表する日本酒。
や飲み口さっぱりの吟醸酒です。

福島の地酒

栄川

（辛口）

五九〇円
グラス
一合
八八〇円



栄川

（辛口）

五九〇円
グラス
一合
八八〇円

会津若松の磐梯名水仕込み
の辛口酒。どんな料理にも
合うお酒です。



（辛口）
超辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

花泉（純米酒）

すつきりした味わいの奥会津
の地酒。まぼろしの地酒と言
われた辛口の本醸造酒。

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



花泉（辛口）

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

会津娘（純米吟醸）

すつきりした味わいの冷酒でよし、
冷酒でも良しの食中酒。
飲み飽きることのないお酒。

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

会津娘

（辛口）

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



会津中将（純米吟醸）

すつきりした味わいの冷酒でよし、
冷酒でも良しの食中酒。
飲み飽きることのないお酒。

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

福島の地酒

秋田県

生原酒

番外品

秋田伝統の名酒
刈穂山廃仕込
生原酒

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

（山廃純米）
超辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

（山廃純米）
超辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



（山廃純米）
超辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

廣戸川（特別純米）

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



（特別純米）
超辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



（特別純米）
超辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

（特別純米）
超辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

燗酒

栄川（辛口）

八八〇円
濃厚

ふぐひれ酒

一二〇〇円
淡麗

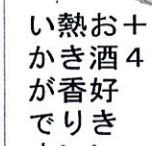
つぎ酒

八八〇円
濃厚

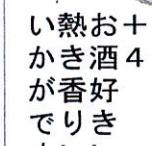
燗酒

八八〇円
淡麗

●上記の印は燗にしてても
美味しくいただけるお酒です。



（燗酒）
辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



（燗酒）
辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

青森県

田酒（純米酒）

六六〇円
グラス
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

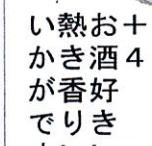


（純米酒）
辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス

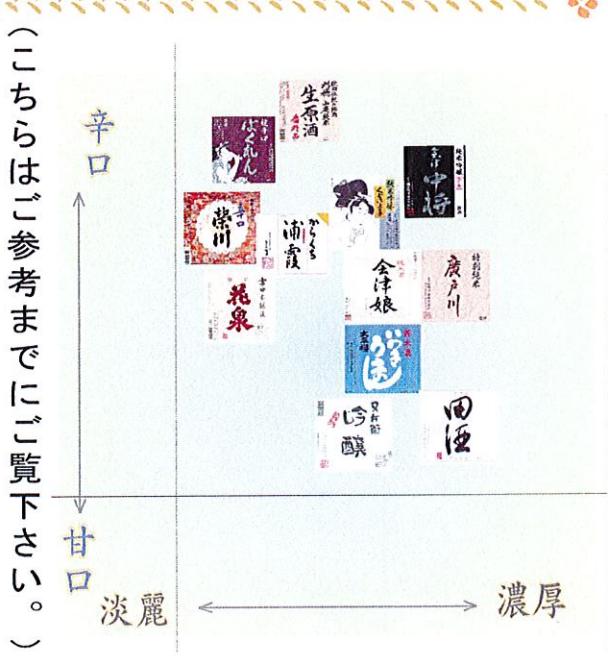
（純米酒）
辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



（燗酒）
辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



（燗酒）
辛口
一合
九八〇円
六六〇円
グラス



その他、各種、銘酒を取り揃えております。
御気軽に係員にお尋ねください。