

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。

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。

おまかせご宴会コース

さざ波料理

小鉢・刺身・焼物・揚げ物・他1品・食事

3300円

白浜料理

小鉢・刺身・焼物・揚げ物・他2品・食事

4400円

七浜料理

前菜・刺身・焼物・揚げ物・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◆

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

昼 am 11:30 ~ pm 14:00

夜 pm 17:00 ~ pm 23:00

料理ラストオーダー pm 22:00

飲物ラストオーダー pm 22:30

定休日 日曜日 月曜日（昼のみ店休日）

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。



食彩 みのり

電話 0246-84-6993

の食事

更科そば 580円

讃岐うどん 580円

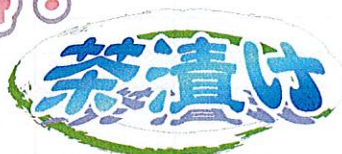
(温・冷どちらでもご用意致します。)

おにぎり 各種 330円

(梅・鮭・明太子・おかか・塩昆布)

ライス 220円

の定番!



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

★ 白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

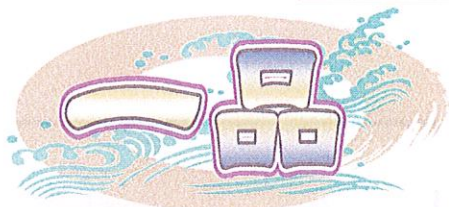
あら汁 ... 480円



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



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。

★ 海鮮ピザ

新鮮な魚介をたっぷりのせた贅沢ピザ。



980円

★ アンチョビ香る和風シラスのピザ

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…。

880円

★ 生ハムとトマトのピザ

生ハムとトマトが相性抜群! 男女問わず人気のピザ。

880円

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 980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 980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。





鶏むね肉とモッツアレチーズのサラダ

低温調理で仕立てた鶏むね肉をモッツアレチーズと共に…。 **880円**

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

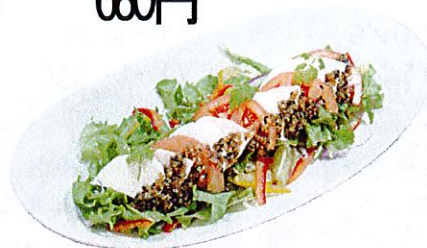
680円

カリカリとシャキシャキの食感を同時にどうぞ・・・。

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

目光唐揚げ

830円

若鳥唐揚げ

680円

★ 生たこ唐揚げ

1280円

カキフライ

880円

★ ぷりぷり海老真丈

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

★ 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**



★ 人気! メイプルサーモンのレアカツ

福島県白河阿武隈川

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。 **980円**



焼物

魚



美味！ ★ 福島県白河阿武隈川

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。

★ **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！



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】

リブローズステーキ 2580円

肉質が柔らかく肉の旨味をしっかりと感じる事ができ、ステーキに最適。



イチボ肉ステーキ



リブローズステーキ

★ **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

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



ろず潮盛り (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



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。
まずはお賞味
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

人気!

沖縄産

★ ざるもずく

500円



★ ガリさばつまみ 880円

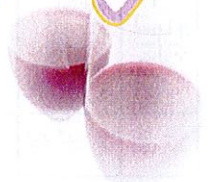
メサバにガリを合わせた一品! 人気です!



サッパリとヘルシーさが人気!
自家製の麺汁でつるつると召し上がって下さい。

お新香盛合せ	500円	かに味噌つまみ	680円
もろ梅きゅう	500円	葉わさびつまみ	580円
もずく酢	500円	ほたるいか沖漬け	680円

フイッ



★イタリア (赤)

サンジョベーゼ

【ライトボディ】

グラス 六五〇円

カラフェ 一九五〇円

★イタリア (白)

トレッピアーノ

【やや辛口】

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)

カリテラ・トリビュート・カベルネ・ソーヴィニヨン

ブラックベリーのような香り特徴です。豊かなコクをもった深みのあるエレガントなワイン

【フルボディ】

四八〇〇円

★フランス (白)

アルデッシュ・シャルドネ

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

【辛口】

四八〇〇円

スパークリングワイン



★フランス (白)

シモネ・フェブル・クレマン・ド・ブルゴーニュ

きめ細かい泡立ち、柑橘系果実の香りとアーモンドのニュアンスが感じられます。シャルドネの繊細さとピノ・ノアールの力強さが見事に調和しています。

【辛口】 ボトル 六〇〇〇円

梅酒

本格焼酎仕込み

★小正の梅酒

本格焼酎仕込みの上品な飲み口の梅酒です。

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

すっきりとした後味で飲みやすい梅酒です。

ロック 六五〇円

ソーダ割り 六五〇円

ノンアルコールカクテル

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)

源ミュール

(ピーチのジンジャエール割り)

マリンブルー

(ブルーハワイベースのカクテル)

★みのりの華

(パイナップルのジンジャエール割り)

★みのりの果実

(パイナ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)

各・五五〇円

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

コーラ

カルピス

ウーロン茶

各・三八〇円

日本酒

★グラスでご注文の場合
グラス交換無しで
一〇〇円引き致します

いわきの地酒

又兵衛 (吟醸酒)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+3 いわきを代表する日本酒。飲み口さっぱりのお酒です。やや辛口の吟醸酒。

いわきろまん (純米酒)

グラス 五九〇円
一合 八八〇円

+3 いわき湯本の地酒。さらりとした味わいで、余談を楽しめます。

福島の地酒

末廣 (山廃純米)

グラス 五九〇円
一合 八八〇円

+3 酸味と甘みが入り混じりかすかに苦味を感じられます。さまざまな料理に見事に調和します。

花泉 (辛口)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+4 すっ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。

会津娘 (純米酒)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+4 冷酒でよし、燗で良しの食中酒。飾らない味わいで、飲み飽きることはないお酒。

会津中将 (純米吟醸)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+4 夢の香を5%まで磨き福島県ブランドにこたえこたわった純米吟醸です。

福島の地酒

特別純米 廣戸川 (特別純米)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+4 口に含むとふんわりと優しいバナナのような香り。すっきりした飲み口ながら口の中で米の旨みがひろがります。

秋田県

刈穂 (山廃純米)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+3 刈穂伝承の山廃仕込み。辛さだけではないきめ細やかに凝縮された上質の旨味がひろがります。

山形県

ばくれん (超辛口)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+3 超辛口 ほんのかに感じるフルーティーな吟醸香。上品で軽快な味わいの辛口酒です。超辛口ならではの飲んだ後のキレの良さは抜群。

くどき上手 (純米吟醸)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+2 辛口 軽やかで柔らかな繊細な香味の中にふくやかな旨味と甘みを感じられる旨口タイプ。

宮城県

浦霞 (辛口)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+4 すっきりした味わいの辛口本醸造。お燗でも美味しいです。

青森県

田酒 (純米酒)

グラス 六六〇円
一合 九八〇円

+2 旨口でコクがあり、飲み飽きしないスツキリとした味わい。

燗酒

末廣 (山廃純米) 八八〇円

ふぐひれ酒 一二〇〇円

つぎ酒 八八〇円

+4 お酒好きにはたまりません。熱き香りに酔いしれてみてはいかがですか。

●上記の印は燗にしても美味しくいただけるお酒です。

(こちらはご参考までにご覧下さい。)

辛口

甘口

淡麗

濃厚



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。

焼酎 麦

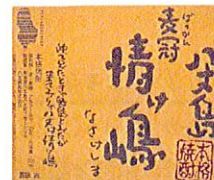
二階堂 ボトル 三八〇〇円

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 六〇〇円
すっきりとした味わいで
飲みやすい大分麦焼酎。



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



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 六五〇円
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

水・ソーダ割り
お湯割り・ロック 六五〇円
口当たりの軽さと、しっかりと
としたコクがあります。



山猿 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
深いコクとまろやかな
風味が特長の麦焼酎。



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
芋麴を使用し、甘みと
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。



きろく 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
かめ仕込みでしっかりと
熟成させた芋焼酎。



山ねこ 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
芳醇で豊かな香りをもつ
清涼感のある芋焼酎。



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
三年以上熟成させた
甘いコクをもつ麦焼酎。



芋

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
しっかりとしたボディで芋の
甘みと香りが楽しめる芋焼酎。



ボトルのお供

アルカリイオン水	二八〇円
デイキヤンタウロン	六〇〇円
デイキヤンタ炭酸	六〇〇円
水	二八〇円
お湯	二八〇円
紀州梅	二〇〇円
カットレモン	二〇〇円
グレープ	二〇〇円

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。

麦酒

★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 七〇〇円

★ガリハイボール おすすめ！ 七〇〇円

★岩井ハイボール 七五〇円

ウイスキー

岩井

ボトル 六八〇〇円

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

酎ハイ・サワー

ウーロンハイ 五五〇円

梅干しサワー

カルピスサワー

★ガリサワー おすすめ！ 各・六三〇円

人気！ コウバシ茶割り

2杯目からお得です。



一杯目 600円
400円

特産産茶葉
国産抹茶
国産玄米
たっぷり大容量
グラスにティーバッグをいれて
自分でチャカチャカして下さい。
おかわりは、焼酎とお水を
お入れいたします。

(焼酎&水) 中おかわり

スタンダードカクテル

カシスオレング

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)

(ピーチリキュール+オレングジュース)

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)

ビフィズスキヤッチ

(ヨーグルトリキュール+オレング)

情熱のフラガール

(カシスリキュール+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)

★ハワイアンクーラー

(パインリキュール+オレングジュース)

各・六八〇円

