



魚釣りについて

釣り竿はレンタル（1本110円）となります

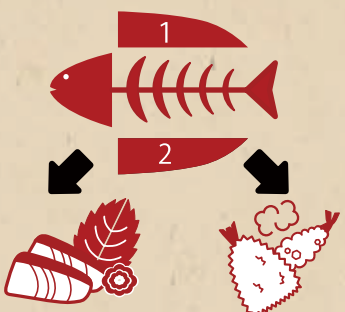
釣れたらテーブル番号をお伺い致します

当店ではチャージ料（小鉢付き）として
お一人様 418 円頂戴しております



生き造り 加工料 無料

釣った魚を2種類までの
方法で加工できます



魚の料金+下記の加工料となります
下記加工料は半身加工時の金額です
全身の場合は ×2の加工料となります

※写真は例です 実際とは異なります



通常価格
4,500円 税込 4,950円

釣り価格
3,480円 税込3,828円



通常価格
6,500円 税込 7,150円

釣り価格
5,480円 税込6,028円



通常価格
5,280円 税込 5,808円

釣り価格
4,280円 税込4,708円



通常価格
7,000円 税込 7,700円

釣り価格
6,000円 税込6,600円

刺身



炙り刺し 180円
(税込198円)



胡麻醤油あえ 180円
(税込198円)



カルパッチョ 180円
(税込198円)



ユッケ 180円
(税込198円)

焼き



塩焼き 無料



バジル焼き 280円
(税込308円)



明太マヨ焼き 280円
(税込308円)



トマトチーズ焼き 280円
(税込308円)

煮付け・揚げ



煮付け 280円
(税込308円)



フライ 180円
(税込198円)



天婦羅 180円
(税込198円)



バターソテー 180円
(税込198円)



南蛮漬け 280円
(税込308円)



揚げ出し 280円
(税込308円)



フィッシュ&チップス 380円
カレー風味 (税込418円)

鍋・ご飯



寄せ鍋 約2人前 480円
(税込528円)



チゲ鍋 約2人前 480円
(税込528円)



寿司 1貫につき 50円
(税込55円)



海鮮丼 1人前 380円
(税込418円)



お茶漬けセット 380円
1人前 (税込418円)



釜飯 約2人前 380円
(税込418円)



雑炊 約2人前 380円
(税込418円)



天丼 1人前 380円
(税込418円)

残ったアラでもう一品



味噌汁 1杯につき 180円
(税込198円)



かぶと煮 280円
(税込308円)



骨せんべい 250円
※タイは不可 (税込275円)

※サイズ等により上記の魚の金額と異なる場合が御座います
※その他記載の無い魚や貝類などはスタッフへお尋ねください
※針や魚の血や海水等による衣類の汚れや怪我等の責任は
負い兼ねますので充分にご注意の上お楽しみください

釣った魚は
リリースや
交換が
出来ません



あじ
鮎

通常価格
1,380円 税込 1,518円

釣るとお得

釣り価格
1,180円
税込 1,298円

調理費無料

生き造り



タタキ



塩焼き



唐揚げ



フライ

有料調理方法



寿司
4貫 **200円** (税込220円)

後加工 刺身のアラを加工



骨せんべい
100円 (税込110円)



いせえび
伊勢海老

時価

サイズ・産地・
時期等により異なります
金額はスタッフまで

調理費無料

生き造り



塩焼き



マヨネーズ焼き

後加工 刺身のアラを加工



味噌汁 サイズにより 4杯〜6杯まで
1杯につき **180円** (税込198円)



**刺身
フライ**



**塩焼き
天婦羅**

くろみ
東海老

通常価格
700円 税込 770円

釣るとお得

釣り価格
580円
税込638円



刺身



つぼ焼き

さざえ

通常価格
680円 税込 748円

釣るとお得

釣り価格
540円
税込594円

サイズにより異なる場合があります



刺身



塩焼き・バターソテー

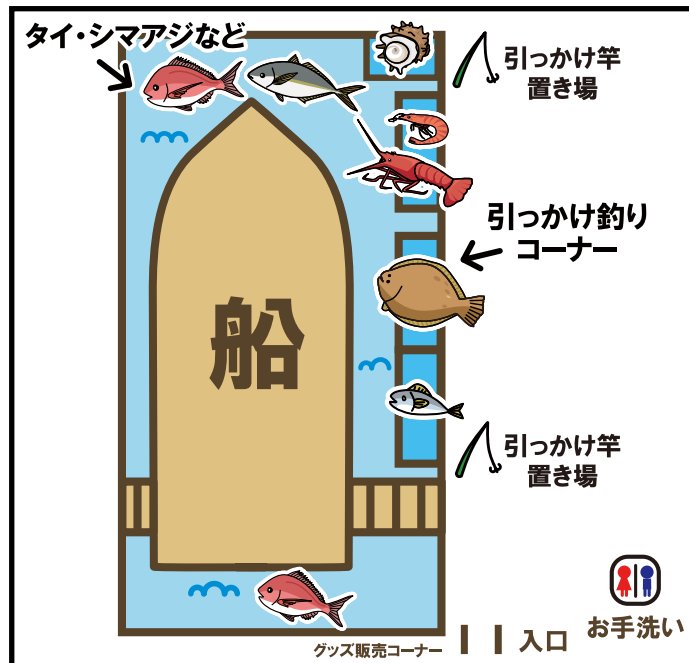
あわび

通常価格
1,300円 税込 1,430円

釣るとお得

釣り価格
1,080円
税込1,188円

サイズにより異なる場合があります

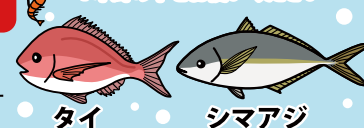


エサ釣りと引っかけ釣りの
2種類の方法で釣ることができます

エサで釣れるもの

1本針の竿をお使いください

時間帯や時期によりエサを
食べない場合もあります
ひっかけて釣ってもOKです



ひっかけて釣るもの

3本針の竿で引っかけ釣ってください



※記載がない魚が入っている場合も御座います