



魚釣りについて

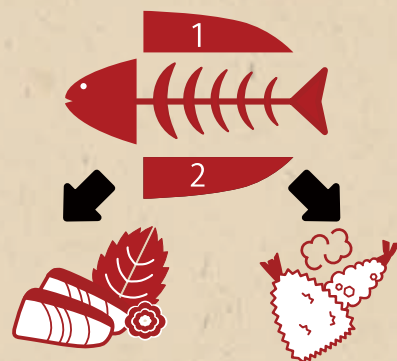
釣り竿はレンタル（1本110円）となります 釣れたらテーブル番号をお伺い致します

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

鯛

通常価格 4,500円 税込 4,950円

釣り価格 **3,480円** 税込 3,828円

大サイズ

通常価格 6,500円 税込 7,150円

釣り価格 **5,480円** 税込 6,028円

平目

通常価格 5,280円 税込 5,808円

釣り価格 **4,280円** 税込 4,708円

シマアジ

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 (税込418円) カレー風味

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 (税込275円) ※タイは不可

※サイズ等により上記の魚の金額と異なる場合がございます
※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

活き造り



タタキ



塩焼き



唐揚げ



フライ
天婦羅

有料調理方法



寿司
1貫につき **50円** (税込55円)

後加工 刺身のアラを加工



骨せんべい
100円 (税込110円)



刺身
フライ



塩焼き
天婦羅

くまび
東海老

通常価格
600円 税込 660円
釣るとお得
釣り価格
480円
税込 528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

活き造り

天婦羅



塩焼き



マヨネーズ焼き



味噌汁
1杯につき **180円** (税込198円)



刺身



つぼ焼き

さざえ

通常価格
600円 税込 660円
釣るとお得
釣り価格
480円
税込 528円
サイズにより異なる場合があります



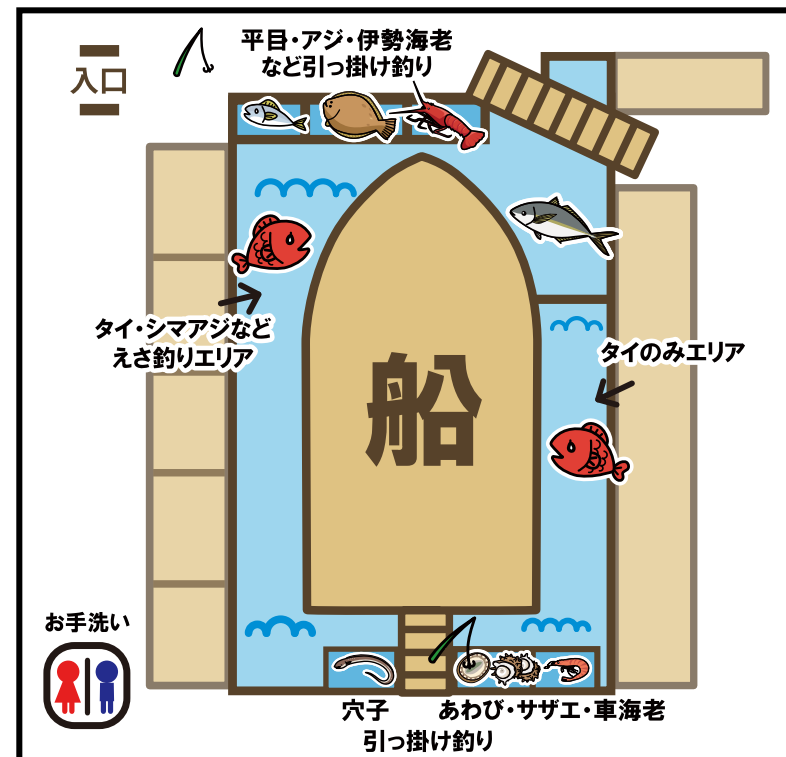
刺身



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

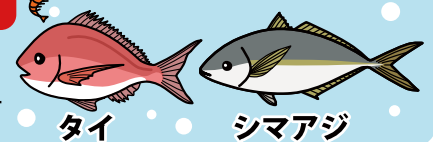


エサ釣りと引っ掛け釣りの
2種類の方法で釣ることができます

エサで釣れるもの

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

1本針の竿をお使いください



タイ

シマアジ

ひっかけて釣るもの

3本針の竿で引っかけて釣ってください



ヒラメ

アジ

イセエビ

車海老

サザエ

あわび

※記載がない魚が入っている場合も御座います ※サイズ等で価格が異なる場合があります