

毎日鮮魚！豊洲市場に集まった全国の魚を厳選して仕入れています！

・お刺身盛合せ

1人前1280円 (税込1,410円)
2人前から承ります

芝浦から仕入れる新鮮ホルモン

・ホルモン刺身盛合せ

小 1,200円 (税込1,320円)

大 1,800円 (税込1,980円)

炭焼き

- ・月夜野きのご園肉厚しいたけ炙り 1ヶ350円 (税込385円)
- ・淡路島直送極上玉ねぎ炙り 720円 (税込792円)
- ・イカの一夜干し炙り 980円 (税込1,078円)
- ・もち豚肩ロースの味噌漬け炙り 880円 (税込958円)

J.名産

特産干物系

並 980円 (税込1,078円)
・鯖の干物 極上 1,580円 (税込1,736円)

並 980円 (税込1,078円)
・鱈ほっけの干物 極上 1,780円 (税込1,958円)

まずは早しん！

- ・梅水晶 520円 (税込572円)
- ・味噌キュウリ 420円 (税込462円)
- ・いぶりがっことカマンベール 580円 (税込638円)
- ・自家製たまポテサラダ 450円 (税込495円)
- ・漬物盛り合せ 580円 (税込638円)
- ・淡路島のオニオンライス 480円 (税込528円)
- ・たらチャンチャ 550円 (税込605円)
- ・あったか茶豆 480円 (税込528円)
- ・やみつきピーマン 380円 (税込418円)
- ・とり皮ボン酢 420円 (税込462円)
- ・フライドポテト 580円 (税込638円)

サラダ

- ・淡路島のオニオンライスとジャコのサラダ (和風玉ねぎドレッシング) 720円 (税込792円)
- ・海鮮アボカドサラダ (わさびドレッシング) 980円 (税込1,078円)

ホルモン焼き

芝浦の山岸商店からホルモンを一腹買い！冷凍せず生のまま仕入れるので鮮度と旨味が段違い！希少性の高いホルモン焼きを是非ご賞味ください！数に限りがございますのでお早めにご注文下さい。

榊沢商店直買い

牛小腸の豪火焼き 1本650円 (税込715円)

八丁堀店名物

ヒトハラ焼き 赤 1,980円 (税込2,178円)

白 1,980円 (税込2,178円)

都内でも屈指の一流卸店である榊沢商店より牛の小腸を買い付け！屠畜から水分をほぼ含まない、旨味が凝縮する丁寧な処理により一級品へと仕上がります。

※内容は仕入れ状況により異なります。

焼肉

当店の目利きが厳選した黒毛和牛

- ・黒毛和牛カルビ 1,650円 (税込1,815円)
- ・黒毛和牛ロース 1,350円 (税込1,485円)

最高ランクのプライムならではの旨味と肉質が光る

- ・選抜きサガリ 1,400円 (税込1,540円)
- ・タンカルビ 780円 (税込858円)

仕入れから提供まで冷凍しない”生”に拘る

- ・生タン 1,900円 (税込2,090円)



逸品

- ・月夜野きのご園しいたけ天ぷら 720円 (税込792円)
- ・橋本農園 大和芋の磯辺揚げ 680円 (税込748円)
- ・奥久慈卵の出汁巻き玉子 720円 (税込792円)
- ・アサリの酒蒸し 880円 (税込958円)
- ・清流若鳥の唐揚げ 780円 (税込858円)
- ・清流若鳥の唐揚げ鬼おろしボン酢 880円 (税込958円)

※その他おススメメニューをご覧ください。

いろり家のもの

- ・海鮮バラちらし 980円 (税込1,078円)
- ・奥久慈卵のTKG 520円 (税込572円)
- ・ばらカスうどん 750円 (税込825円)
- ・本日の味噌汁 250円 (税込275円)

甘味

- ・きな粉の和風アイス黒蜜かけ 420円 (税込462円)
- ・本日のシャーベット 420円 (税込462円)

船上めし

小盛り 3,680円 (税込4,048円)
並盛り 4,280円 (税込4,708円)
大盛り 5,280円 (税込5,808円)

国産の大和芋を使用しております。
アレルギーや苦手な方はご注文時にお申し付けください。