



# おしながき

MENU



## おすすめ

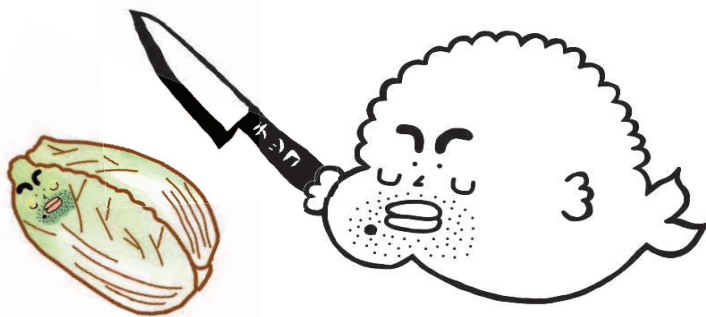
まずは刺身

しちりんで魚をまるっと漁師焼き！

お魚の煮つけやフライ

本日のメニューは日々かわるので

色々お試しください。



## Guttsuri-An's Recommendations



Sashimi

Fish & seafood BBQ

A variety of tempura



☘ 当店では16歳以上のお客様に付き出し(¥390)をお出ししております。


¥390 seating charge per adult with small food.



# お飲み物



## Beverage

- ◆ **生ビール** Asahi Draft beer  
**大** Large 1100円                      **中** Medium 550円
- ◆ **瓶ビール** Bottled beer  
 アサヒ Asahi 690円                      キリン Kirin 690円
- ◆ **ノンアルコール** Bottled Alcohol-free Beer  
 アサヒゼロ Asahi 450円  
 キリンゼロ Kirin 450円
- ◆ **チューハイ** Chu-hai 480円  
 (Vodka-based carbonated water, flavored w/ your choice)  
 → レモン、ライム、カルピス、桃、グレープフルーツ  
 → (lemon, lime, Calpis, grapefruit, peach)
- ◆ **イモ焼酎** Potato Shochu (Distilled spirit)   
 黒霧島 490円                      黒白波 490円  
 六代目百合 580円                      うなぎ(白・赤) 各 600円  
 富の宝山 600円
- ◆ **麦焼酎** Barley Shochu (Distilled spirit)  
 夢のあと 550円                      二階堂 490円  
 もりや 550円                      中々 550円
- ◆ **ウィスキー** Whisky → ストレート、ロック、水割り、お湯割り、ハイボール  
 ブラックニッカリッチブレンド Black Nikka rich blend 430円  
 サントリー角 Suntory 450円  
 グレンフィディック Glenfiddich 12 years old single malt 850円  
 → Straight, On the rocks, Mix w/ water, Mix w/ soda)
- ◆ **ソフトドリンク** Soft Drink 310円  
 → ウーロン、カルピス、コーラ、ジンジャエール、オレンジ  
 → Oolong tea, Calpis (Lactic), Coke, Ginger ale, Orange juice
- ◆ **ホットなお茶** Hot tea 310円  
 → ウーロン茶、黒烏龍茶、緑茶、ジャスミンなど・・・  
 → Oolong tea, Black oolong tea, Green tea, Jasmine tea

※ ソーダ割り・ウーロン割りは、プラス50円。 (¥50 for Soda mix and oolong tea mix)

※ その他、メニューに載せていないものがあります。(Pls ask staff for more information.)

◆ <b>梅酒</b>	Ume-shu			
百年梅酒	Brandy	600円	うぐいす(にごり)	Cloudy 650円
バナナ梅酒	Banana	650円	百年梅酒(にごり)	Cloudy 650円

◆ <b>甘味酒</b>	Others (Alcohol)			
にごり柚子酒	Yuzu	600円		

◆ <b>ワイン</b>	Wine			
赤・白グラスワイン	Red /White by glass		各	490円
赤・エラスリス・メルロー	カベルネソーヴィニオン(チリ)			4000円
Red /Errazuriz Cabernet Sauvignon (Chile)				
赤・トーレス・サングレ・デ・トロ(スペイン)【ハーフボトル】				2300円
Red /Torres Sangre De Toro (Spain) 【Half bottle】				
白・シャブリ(フランス)				5800円
Chablis (France)				
白・エラスリス・シャルドネソーヴィニオンブラン(チリ)				4000円
White /Errazuriz Chardonnay Sauvignon Blanc (Chile)				
白・トーレス・サングレ・デ・トロ(スペイン)【ハーフボトル】				2300円
White /Torres Sangre De Toro (Spain) 【Half bottle】				

◆ <b>日本酒</b>	Sake			
《常温・熱燗》	Room temperature/Warmed			
美和桜 本醸造(三次)	Dry/Hiroshima			580円
《冷酒》	Cold sake			
亀齢 辛口純米 八拾(西条)	Dry/Hiroshima			700円
雨後の月(仁方)	Fruity/Hiroshima			800円
華鳩 シーフリーズ 純吟 生(音戸)	Fruity/Hiroshima			800円
宝剣 純米超辛口(仁方)	Dry/Hiroshima			800円
白瀑 純米 ど辛(秋田県)	Dry/Akita			700円
飛露喜 特別純米 生詰(福島県)	Dry/Fukushima			800円
呑み比べ3種	Sake flights (3 kinds)			1100円
その他、メニューに載せていないものがあります。(700-900円)				





# 七輪焼き

## BBQ



- ◆ 車エビ(生きてます✦✦) Prawn (Alive) ¥690
- ◆ サザエ Turban shell (Sea snail) ¥880
- ◆ 赤海老(3尾) 3 Red prawns (Not alive) ¥690
- ◆ 塩サバ Salted mackerel ¥450
- ◆ いか Squid ¥640
- ◆ ホタテ Scallop ¥420
- ◆ えいひれ Dried stingray fin ¥480
- ◆ がんす Gansu (fish cake) ¥380
- ◆ お魚つくね串 Fish ball ¥300
- ◆ 鳥軟骨つくね串 Chicken meat ball ¥300
- ◆ 地鶏のほお葉味噌焼き Chicken w/ sweet miso ¥930
- ◆ 本日のお魚漁師焼とその他 ※ 本日のメニューを御覧ください。



Today's BBQ fish and seafood (Please ask staff for details.)



↓ Winter special ↓



※ 七輪焼きの際には、網と炭代(¥250)を頂きます。

¥250 for a BBQ grid & charcoal



# とりあえず

Something small



## エビボイル

- ◆ 海老ボイル
- ◆ アボカド明太子
- ◆ ホタルイカの沖漬け
- ◆ 枝豆
- ◆ タコのやわらか煮
- ◆ 自家製冷ややっこ

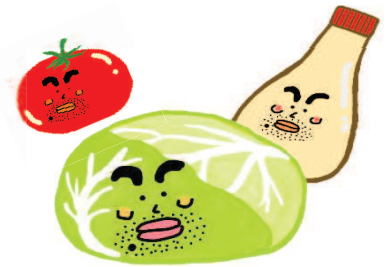
Boiled shrimp (precooked cold dish)	¥690
Avocado & cod roe w/ mayo sauce	¥640
Firefly squid marinated on the spot	¥500
Edamame (Boiled green soybeans)	¥400
Octopus boiled in soy sauce	¥980
Homemade Tofu	¥400

## たこの柔らか煮



# サラダ

Salad



## 海鮮たっぷりサラダ

- ◆ 海鮮たっぷりサラダ
- ◆ 海老サラダ
- ◆ じゃことおこげのサラダ

Special seafood salad	¥1,540
Shrimp salad	¥1,000
	¥900

Salad topped w/ dried baby sardines & crispy rice cracker



# 自家製豆腐

Homemade Tofu



## 揚げだし豆腐

- ◆ 冷ややっこ
- ◆ ねぎ塩やっこ
- ◆ 麻婆豆腐
- ◆ 揚げだし豆腐

Cold tofu	¥400
Tofu w/ salt & warmed leek oil	¥500
Mapo tofu	¥720
Deep-fried tofu in Dashi soup	¥500



# たまご



## Egg

ちりめんオムレツ明太ソース

- ◆ だしオムレツ Omelet in Dashi soup ¥700
- ◆ ちりめんオムレツ明太ソース ¥900  
Omelet w/dried baby sardines topped with cod roe cream sauce



# タコ

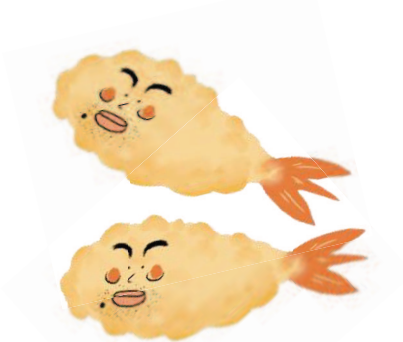
## Octopus



たこの柔らか煮

生ダコの天ぷら

- ◆ 生ダコの天ぷら Octopus tempura ¥1,200
- ◆ タコの柔らか煮 Octopus boiled in soy sauce ¥980
- ◆ タコのガーリック炒め Octopus fried w/ garlic ¥1,000
- ◆ タコ飯 Octopus rice ¥1,520



# 海老

## Prawn



天然海老のエビマヨ

※ 天然海老は1本580円、2本からオーダー可能です。

¥550/prawn, more than 2 prawns for 1 order

- ◆ 天然海老の天ぷら Wild prawn tempura ¥580/1尾
- ◆ 天然海老のエビマヨ ¥580/1尾  
Wild prawn tempura w/ sweet and sour mayo sauce
- ◆ 天然海老の豚しそロール ¥580/1尾  
Deep-fried wild prawn rolled by herb and sliced pork
- ◆ 天然海老のフライ Deep-fried Wild prawn ¥580/1尾



# お肉

Meat



## くじらの竜田揚げ

## おつまみトンカツ

- ◆ おつまみトンカツ Deep-fried pork ¥780
- ◆ くじらの竜田揚げ Deep-fried whale ¥890
- ◆ 若鶏のからあげ(もも肉) Deep-fried chicken (thigh) ¥750
- ◆ 地鶏のほお葉味噌焼き Chicken w/ sweet miso (BBQ) ¥930



その他

# あげもの

Other deep-fried food



## にんにくの丸揚げ

- ◆ ごぼうのからあげ Sliced burdock root ¥490
- ◆ 里芋のからあげ Taro ¥490
- ◆ にんにくの丸揚げ Whole garlic ¥400



# 貝

Shellfish



## あさりの酒蒸し

## ホタテのマヨネーズグラタン

- ◆ ホタテマヨネーズグラタン(2個) ¥860  
Scallop roasted w/ mayo & cheese(2 pieces)
- ◆ あさりの酒蒸し Sake-steamed short-necked clam ¥980
- ◆ あさりのバター蒸し Butter-steamed short-necked clam ¥980



### 海鮮チャーハン

- ◆ タコ飯
- ◆ 海鮮チャーハン
- ◆ 激辛チャーハン
- ◆ おいしい白ごはん

# ごはん

## Rice

- Octopus rice
- Seafood fried rice
- Spicy fried rice
- Steamed rice



### タコ飯



- ¥1,520
- ¥890
- ¥790
- ¥200



### 明太クリームパスタ

- ◆ 明太クリームパスタ
- ◆ 本日のパスタ

Today's spaghetti (Please ask staff for details.)

# パスタ

## Spaghetti



¥1,280

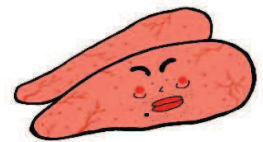


### ツナマヨピザ

- ◆ ツナマヨピザ
- ◆ 明太 & 餅ピザ

# ピザ

## Pizza



- Tuna and Mayo
- Cod roe and Mochi

- ¥950
- ¥950





# アイス

Ice cream



- ◆ バニラアイス Vanilla ¥380
- ◆ 大人のアイス Adult ice cream (Vanilla w/ aged sake) ¥440
- ◆ ほうじ茶ジェラート Roasted green tea ¥440
- ◆ 獺祭酒粕ジェラート Dassai Sake lee ¥440  
(Milk ice cream w/ remaining ingredient of sake)



- ※飲み放題付きコース（要予約）
- 6000円税込み（刺身・サラダ・揚げ物・七輪焼き・魚料理・ごはんもの）
- 飲み放題90分（お席は2時間）
- 5名様より
- 6000円以上のコースもできます。

※ 営業時間17時～24時 定休日・水曜日

Business hours: 5pm-0am Closed on Wednesdays

※ 全席禁煙／屋外喫煙所あり

No smoking/Outside smoking space available

※ メニューは全て税込となっております。

Tax inclusive

※ クレジットカード払い可（現金の方が好き♡）

Credit card accepted/ Cash preferable

