

# 平塚割烹 いしけん

四季折々の旬野菜や毎日市場直送の新鮮な魚介類。  
落ち着いた雰囲気の中でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。  
お料理と一緒に、こだわりのお酒も豊富に揃えております。



## 本日のおすすめ

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○旬のお刺身盛合せ<br/>2人前より 一人前二〇〇〇</li> <li>○本マグロ刺身 二〇〇〇</li> <li>○ふぐ刺し 二五〇〇</li> <li>○クジラ刺身  一五〇〇</li> <li>○地物黒ムツ刺身 一五〇〇</li> <li>○地物イシダイ刺身 一五〇〇</li> <li>○地物アジ刺身 一〇〇〇</li> <li>○地物アオリイカ刺身 一〇〇〇</li> <li>○地物メサバ刺身 一〇〇〇</li> <li>○地物カツオ刺身 一〇〇〇</li> <li>○特大真鯛のかぶと焼・煮 一八〇〇</li> <li>○カクアジ塩焼き・煮付け 一二〇〇</li> <li>○黒ムツ煮付け 一五〇〇</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○マグロフライ  一二〇〇</li> <li>○白子 ポン酢・焼き 一〇〇〇</li> <li>○あん肝ポン酢 八〇〇</li> <li>○旬 カキフライ 一〇〇〇</li> <li>○旬 カキの天婦羅 一〇〇〇</li> <li>○江戸前煮穴子 一〇〇〇</li> <li>○江戸前煮穴子にぎり 一〇〇〇</li> <li>○<b>ふぐの唐揚げ</b>  一五〇〇</li> <li>○うなぎの蒲焼き 三一五〇</li> <li>○うなぎの白焼き 三一五〇</li> <li>○うなぎの肝焼き一本 三〇〇</li> <li>○自家製玉子焼き 一〇〇〇</li> <li>○いしけんサラダ 八〇〇</li> <li>○あさりバター 八〇〇</li> <li>○茶碗蒸し 八〇〇</li> <li>○いしけん風ぬた 七〇〇</li> <li>○漬物盛合せ 五〇〇</li> <li>○骨せんべい 三〇〇</li> </ul> |
|---|--|



## 肉料理



○佐賀牛のステーキ

【一〇〇g辺り】

二八〇〇

○黒毛和牛 牛刺

一五〇〇

○黒毛和牛 握り二貫

八〇〇

○熟成ロースのカツ煮

八〇〇

○地鶏の塩焼き

九〇〇

○地鶏の唐揚げ

九〇〇

○せせりの焼鳥 一本

一五〇

○合鴨塩焼き

一〇〇〇

○鴨わさ

六〇〇



○いしけんタッキー

フライドチキン

一八〇〇

○珍味 スモーク三種

六〇〇

○山梨 鹿刺

一三〇〇

○山梨 鹿焼き

一〇〇〇

## 天婦羅



○天婦羅盛合せ

二〜三人前

二二〇〇

○海老天 一本

三〇〇

○野菜天 三種

三五〇

○地魚天 三種

四五〇

○小さいかき揚

三〇〇

○穴子の一本天

一〇〇〇

## 自家製竹豆腐



七〇〇

## せいろ料理



○地場野菜のせいろ蒸し

四五〇

『トッピング出来ます』

○黒毛和牛

五〇〇

○地魚

四五〇

○地鶏

三〇〇







# お食事



- 天神鯛茶 一五〇〇
- うな重 三五〇〇
- 天重 一八〇〇
- 海鮮丼 二五〇〇
- マグロ丼 二五〇〇
- 地魚漬け丼 一二〇〇
- 海鮮ばらチラシ 一三〇〇
- かつ鍋御膳 一三〇〇
- 天ぷら蕎麦 (温・冷) 一七〇〇
- 鴨せいろ 一七〇〇
- 信州そば (温・冷) 一〇〇〇
- おにぎり (梅・鮭・ふりかけ) 二五〇
- お茶漬け (梅・鮭) 六〇〇
- あさりの味噌汁 三五〇

# 寿司・巻物



- おまかせ寿司 七貫・一卷 二五〇〇
- おまかせ寿司 三貫 一〇〇〇
- 鉄火巻 六五〇
- カツパ巻 三五〇
- 納豆巻 三五〇
- かんぴょう巻 三五〇
- 泪巻 六〇〇

# デザート

- 季節のアイス 三五〇
- 季節のシャーベット 三五〇

