

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。

『当日のおまかせ』

○板長コース 八五〇〇
その日の仕入れで板長が腕を振るいます。

○千鳥足コース六二〇〇
お酒のあてを何品か見繕います。

本日のおすすめ

○旬のお刺身盛合せ

2人前より 一人前 二五〇〇

○インドマグロ刺身

二五〇〇

○湯引きハモ

一八〇〇

○北海道新さんま刺身

一〇〇〇

○三陸赤貝刺身

一三〇〇

○地物メイチダイ刺身

一五〇〇

○地物タチウオ刺身

一五〇〇

○地花鯛刺身

一二〇〇

○地物アオリイカ刺身

一三〇〇

○地物カマス刺身

一二〇〇

○特大きんき焼き・煮付け

四五〇〇

○新さんま塩焼き

一〇〇〇

○タチウオ塩焼き

一五〇〇

おすすめ

○松茸と鱧の土瓶蒸し

二〇〇〇

○新銀杏塩煎り

七〇〇

○旬ハモの天ぷら

一八〇〇

おすすめ

○秋ナスと合鴨揚げだし

九〇〇

○秋ナス田楽

七五〇

○旬カキフライ 一貫

四〇〇

天婦羅 一貫

四〇〇

○フグ唐揚げ

一六〇〇

○すっぽん小鍋

一五〇〇

○うなぎの蒲焼き

三三〇〇

○うなぎの白焼き

三三〇〇

○うなぎの肝焼き 一本

三三〇

○自家製玉子焼き

一〇〇〇

○いしけんサラダ

八〇〇

○あさりバター

八〇〇

○茶碗蒸し

八〇〇

○いしけん風ぬた

七〇〇

○漬物盛合せ

五〇〇

○骨せんべい

三〇〇



肉料理



○佐賀牛のステーキ

【100g辺り】

3200

○黒毛和牛 牛刺

1700

○黒毛和牛 握り二貫

1000

○熟成ロースのカツ煮

1000

○地鶏の塩焼き

1200

○地鶏の唐揚げ

1200

○せせりの焼鳥 一本

250

○合鴨塩焼き

1200

○鴨わさ

700



○いしけんタッキー

フライドチキン

2200

○珍味 スモーク三種

700

○山梨 鹿刺

1500

○山梨 鹿焼き

1200

天婦羅



○天婦羅盛合せ

二〜三人前

2500

○海老天 一本

330

○野菜天 三種

400

○地魚天 三種

500

○小さいかき揚

350

○穴子の一本天

1200



自家製竹豆腐

800

せいろ料理



○地場野菜のせいろ蒸し 五五〇

『トッピング出来ます』

○黒毛和牛 六〇〇

○地魚 五〇〇

○地鶏 三五〇





お食事

- 天神鯛茶 一七〇〇
- うな重 三五二〇
- 天重 一九〇〇
- 海鮮丼 二五〇〇
- マグロ丼 三三〇〇
- 地魚漬け丼 一四五〇
- 海鮮ばらチラシ 一四五〇
- かつ鍋御膳 一五〇〇
- 天ぷら蕎麦 (温・冷) 一八〇〇
- 鴨せいろ 一九〇〇
- 信州そば (温・冷) 一二〇〇
- おにぎり (梅・鮭・ふりかけ) 二五〇
- お茶漬け (梅・鮭) 六六〇
- あさりの味噌汁 三八〇



寿司・巻物

- おまかせ寿司 七貫・一卷 二八〇〇
- おまかせ寿司 三貫 一二〇〇
- 鉄火巻 七二〇
- カツパ巻 三八〇
- 納豆巻 三八〇
- かんぴょう巻 三八〇
- 泪巻 六六〇

デザート

- 季節のアイス 三八〇
- 季節のシャーベット 三八〇

