

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ります。

○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

二人前より 一人前 三〇〇〇

○インドマグロ刺身 二七〇〇

○地魚刺身盛合せ 二五〇〇

○三陸赤貝刺身 一五〇〇

○北海甘えび刺身 三本 一〇〇〇

○勝浦カツオ刺身 一三〇〇

○平塚ノドグロ刺身 二八〇〇

○地物赤いか刺身 一五〇〇

○地物アジ刺身・なめろう 一二五〇

○地物イサキ刺身 一五〇〇

○地物カマス炙り 一三〇〇

○須崎キンメダイ刺身 一八〇〇

○地物イサキ塩焼・煮付 一八〇〇

○旬アユ塩焼き 七五〇

○地物カマス塩焼き 一八〇〇

○地物アジフライ 一二五〇

○ズワイガニの西京焼き 一八〇〇

○ニシンと茄子の炊合せ 一二〇〇

○丸ナス揚げ出し 八〇〇

○丸ナス二色田楽 八〇〇

○ジンダの南蛮漬け 六五〇

○海老しんじょう 一〇〇〇

○どじょうの柳川鍋 一五〇〇

○川エビ唐揚げ 七〇〇

○フグ唐揚げ 一八〇〇

○ナスと合鴨揚げだし 一二〇〇

○すっぽん小鍋 一八〇〇

○うなぎ蒲焼き・白焼き 三三〇〇

○うなぎ肝焼き 一本 三三〇

○あさりバター 一一〇〇

○漬物盛合せ 六〇〇

○骨せんべえ 五〇〇



肉料理

- 佐賀牛のステーキ
【100g辺り】 三二〇〇
- いしけんタッキー
フライドチキン 二二〇〇
- なんこつ入りつくね
 一二〇〇
- 自家製スペアリブ 一五〇〇
- 地鶏の塩焼き 一二〇〇
- 地鶏の唐揚げ 一二〇〇
- 山梨 鹿刺 一五〇〇
- 山梨 鹿焼き 一三〇〇

天婦羅

- 天婦羅盛合せ
二〜三人前 二五〇〇
- 海老天 一本 三三〇
- 野菜天 三種 四〇〇
- 地魚天 三種 五〇〇
- 小さいかき揚 三五〇

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

開店からずっと

- 地魚とアボカドの生春巻き 一二〇〇
- いしけんサラダ (海鮮) 八五〇
- いしけん風ヌタ 七五〇
- 茶碗蒸し 八〇〇
- 自家製玉子焼き 一〇〇〇
- なんこつ入りつくね 一二〇〇

自家製竹豆腐



八〇〇



お食事



○天神鯛茶 一七〇〇

○うな重 三五〇〇

○天重 二〇〇〇

○海鮮丼 二五〇〇

○マグロ丼 三〇〇〇

○地魚漬け丼 一五〇〇

○海鮮ばらチラシ 一五〇〇

○おにぎり(梅・鮭・ふりかけ) 三〇〇

○お茶漬け(梅・鮭) 六六〇

○あさりの味噌汁 四五〇

○青のりの味噌汁 四五〇

○あら汁 六〇〇

寿司・巻物



○おまかせ寿司 七貫・一卷 三〇〇〇

○おまかせ寿司 三貫 一五〇〇

○鉄火巻 七五〇

○トロ鉄火巻 一一〇〇

○トロたく巻 一一〇〇

○カツパ巻 四〇〇



○納豆巻 三五〇

○かんぴょう巻 四五〇

○なみだ巻 五五〇

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

