

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

二人前より 一人前 三〇〇〇

○インドマグロ刺身 二七〇〇

○平塚 ノドグロ刺身 二五〇〇

○北海 甘えび刺身 三本 一一〇〇

○北海 ホタテ刺身 一四五〇

○地物 メサバ刺身 一二〇〇

○地物 平目薄造り 二二〇〇

○地物 イシダイ刺身 二二〇〇

○地物 キンメダイ刺身 二〇〇〇

○三崎 タコぶつ 一五〇〇

○クジラ刺身(ニンニク醤油) 一六五〇

○えぼだい塩焼き 一五〇〇

○ブリかま焼き・煮付け 二二〇〇

○地物アジフライ 一二五〇

○いかゲソ揚げ 一一〇〇

○ズワイガニの西京焼き 一八〇〇

○マダラの白子 一六〇〇

ポン酢・焼き・天婦羅

○広島カキフライ 一ケ 四〇〇

○広島カキ天 一ケ 四〇〇

○宮城 酢牡蠣 八〇〇

○煮穴子おつまみ 一五〇〇

○煮穴子寿司 一貫 四〇〇

○タコとワカメの酢の物 八〇〇

○クジラの竜田揚げ 一八〇〇

○海老しんじょう 一一〇〇

○どじょうの柳川鍋 一五〇〇

○フグ唐揚げ 一八〇〇

○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



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

○小さいかき揚げ

三五〇

肉料理

○佐賀牛のステーキ

【一〇〇g辺り】

三二〇〇

○いしけんタッキー

二二〇〇

フライドチキン



○なんこつ入りつくね

一二〇〇

○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

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



自家製竹豆腐

八〇〇

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

一〇〇〇



○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





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

