

平塚割烹 いしけん

『当日のおまかせ』

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

○旬のお刺身盛合せ	二人前より	一人前	三三〇〇円
○本マグロ刺身		三三〇〇円	○ハゼの天婦羅
○北海	甘えび刺身	三本	一五〇〇円
○愛知	タイラ貝刺身	一八〇〇円	○牡蠣フライ
○地物	カワハギ肝造り	二八〇〇円	○牡蠣の天婦羅
○地物	かんぱち刺身	二〇〇〇円	○白子の天婦羅
○地物	イナダ刺身	一五〇〇円	○平塚産アジフライ
○地物	メサバ刺身	二二〇〇円	○煮穴子おつまみ
○地物	タコぶつ	一六五〇円	○タコとワカメの酢の物
○クジラ刺身	(ニンニク醤油)	二二〇〇円	七七〇円
○フグ唐揚げ		一八〇〇円	○クジラの竜田揚げ
○すっぽん小鍋		一八〇〇円	一八〇〇円
○うなぎ蒲焼き・白焼き		四二〇〇円	○海老しんじょう
○うなぎ肝焼き	一本	四四〇円	一五〇〇円
○あさりバター		一五〇〇円	二〇〇〇円
○漬物盛合せ		八八〇円	一八〇〇円

○千鳥足コース一一〇〇〇
アラカルトでご注文のお客様には
季節の八寸(一一〇〇円)をお出し致します。ご了承下さい。
お酒のあてを何品か見縛ります。
その日の仕入れで板長が腕を振ります。

肉料理

- 佐賀牛のステーキ
【100g 返り】 三八〇〇
- いしけんタッキー 二五〇〇
- なんこつ入りつくね 一五〇〇
- 地鶏のもも塩焼き 一五〇〇
- 信玄鶏の唐揚げ 一五〇〇
- フライドチキン



天婦羅

- 天婦羅盛合せ 大 三～四人前 三五〇〇
- 天婦羅盛合せ 小 一～二人前 二〇〇〇

玉子料理

- 自家製玉子焼き 一三〇〇
- 大きな茶わん蒸し 一一〇〇



自家製竹豆腐

八八〇



開店からずつと

- いしけんサラダ 海鮮) 一一〇〇
- いしけん風ヌタ 一〇〇〇



お食事

- 天神鯛茶 二〇〇〇
- うな重 四四〇〇
- 天重 二五〇〇
- 海鮮丼 三〇〇〇
- 本マグロ丼 四八〇〇
- 地魚漬け丼 一八〇〇
- おにぎり 梅・鮭・ふりかけ 三八〇〇
- お茶漬け 梅・鮭 七七〇〇
- あさりの味噌汁 ○あら汁 ○青のりの味噌汁

寿司・巻物

- おまかせ寿司 七貫・一巻 三五〇〇
- おまかせ寿司 三貫 一八〇〇
- 鉄火巻 七五〇〇
- トロ鉄火巻 一五〇〇
- トロたく巻 一六〇〇
- カツパ巻 四五〇〇
- 納豆巻 四〇〇〇
- かんぴょう巻 四五〇〇
- なみだ巻 五五〇〇
- 季節のアイス 三八〇〇
- 季節のシャーベット 三八〇〇

デザート

