

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

○旬のお刺身盛合せ

二人前より 一人前 三三〇〇〇

○本マグロ刺身 三三〇〇

○北海 甘えび刺身 三本 一五〇〇

○愛知 タイラ貝刺身 一八〇〇

○地物 カワハギ肝造り 二八〇〇

○地物 かんぱち刺身 二〇〇〇

○地物 イナダ刺身 一五〇〇

○地物 メサバ刺身 二二〇〇

○地物 タコぶつ 一六五〇

○クジラ刺身 (ニンニク醤油) 二二〇〇

○ズワイガニの西京焼き 一八〇〇

○ハゼの天婦羅 一五〇〇

○牡蠣フライ 一八〇〇

○牡蠣の天婦羅 一八〇〇

○白子の天婦羅 二二〇〇

○平塚産アジフライ 二〇〇〇

○煮穴子おつまみ 一五〇〇

○タコとワカメの酢の物 七七〇

○クジラの竜田揚げ 一八〇〇

○海老しんじょう 一五〇〇

○地ハマグリ酒蒸し 二〇〇〇

○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 四二〇〇

○うなぎ肝焼き 一本 四四〇

○あさりバター 一五〇〇

○漬物盛合せ 八八〇

『当日のおまかせ』

○板長コース 一一〇〇〇

その日の仕入れで板長が腕を振ります。

○千鳥足コース 七七〇〇

お酒のあてを何品か見繕います。

アラカルトでご注文のお客様には季節の八寸 (二一〇〇円) をお出し致します。ご了承下さい。



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

肉料理

○佐賀牛のステーキ

【二〇〇 盛り】 三八〇〇

○いしけんタッキー 二五〇〇

フライドチキン



○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

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

開店からずっと



○いしけんサラダ 海鮮 一二〇〇

○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

○お茶漬け 梅・鮭

七七〇

○あさりの味噌汁

五五〇

○青のりの味噌汁

五五〇

○あら汁

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



○納豆巻

四〇〇

○かんぴょう巻

四五〇

○なみだ巻

五五〇

○カップ巻

四五〇

○トロたく巻

一六〇〇

○トロ鉄火巻

一五〇〇

○鉄火巻

七五〇

○おまかせ寿司 三貫

一八〇〇



○おまかせ寿司 七貫・一卷

三五〇〇

寿司・巻物

