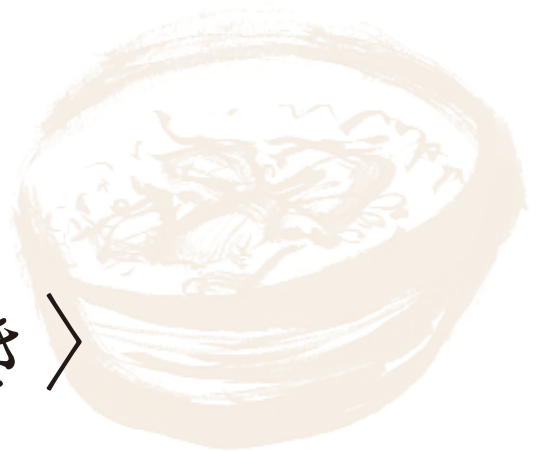




伊豆の 魚料理



〈お品書き〉



<https://www.iorichaya.com>

LINE@



@iorichaya

お飲み物

お飲物のラストオーダーは、閉店20分前までとなります。

〈ビール〉

サツポロ黒ラベル	大瓶	七五〇円	(税込 八二五円)
エビスビール	中瓶	七〇〇円	(税込 七七〇円)
静岡麦酒(サツポロ生ビール)	中	五〇〇円	(税込 五五〇円)

グラス

ノンアルコールビール		三五〇円	(税込 三八五円)
		四五〇円	(税込 四九五円)

〈日本酒〉

静岡熱海 純米酒	冷酒片口	八五〇円	(税込 九三五円)
福島松美ど里 純米酒	冷酒片口	九五〇円	(税込 一〇四五円)
秋田大納川 純米酒	冷酒片口	八五〇円	(税込 九三五円)
秋田大納川 辛口	お燗ハト徳利	七五〇円	(税込 八二五円)
広島ゴールド賀茂鶴	180ml	九〇〇円	(税込 九九〇円)
広島純米吟醸一滴入魂	720ml	二、六〇〇円	(税込 二、八六〇円)

〈芋焼酎・麦焼酎〉

水・お湯・烏龍茶・緑茶・炭酸割り・ロック 各四五〇円 (税込 四九五円)

レモンサワー 四五〇円 (税込 四九五円)

グラスワイン 赤・白 各三五〇円 (税込 三八五円)



〈梅酒〉

ロック・水割り	四五〇円	(税込 四九五円)
ソーダ割り	五〇〇円	(税込 五五〇円)



〈ウイスキー〉

サントリー角水割り	四五〇円	(税込 四九五円)
ハイボール	五〇〇円	(税込 五五〇円)

〈ソフトドリンク〉

三ツ矢サイダー	350缶	三〇〇円	(税込 三三〇円)
バヤリースオレンジ	350缶	三〇〇円	(税込 三三〇円)
烏龍茶	350缶	三〇〇円	(税込 三三〇円)
ラムネ		二五〇円	(税込 二七五円)

生搾りパインサワー 七〇〇円 (税込 七七〇円)

季節の柑橘サワー 五五〇円 (税込 六〇五円)

おかわり(中のみ) 四〇〇円 (税込 四四〇円)

お刺身盛り合わせ



イメージ

※お刺身の内容は
季節等により変更となります。

旬の舟盛り

二〜三名様盛り

三、八〇〇円〜

(税込四、一八〇円〜)

五、五〇〇円〜

八、〇〇〇円

(税込六、〇五〇円〜八、八〇〇円)

あじのたたき

九〇〇円

(税込九九〇円)

さぎえお造り

一、一〇〇円

(税込一、二二〇円)

金目鯛の煮付け

四〇〇〇円〜六、〇〇〇円

(税込四、四〇〇円〜六、六〇〇円)



こだわりの味付け。
伊豆の幸を
ご堪能ください。

※美味しくお召し上がりいただくために20分〜程度のお時間がかかります。



活あわびの踊り焼き

二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)



活あわびの天麩羅

二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)

おすすめの逸品



伊豆の天麩羅

盛り合わせ

一、六五〇円

(税込一、八二五円)



一品料理

さざえつぼ焼

五〇〇円〜八〇〇円

(税込五五〇円〜八八〇円)

大ハマグリ焼 (本美之主貝)

五〇〇円〜六〇〇円

(税込五五〇円〜六六〇円)

板わさ

六五〇円

(税込七一五円)

かにみそ

五〇〇円

(税込五五〇円)

いか沖漬け

六〇〇円

(税込六六〇円)

釜あげ桜えび

六五〇円

(税込七一五円)

釜あげしらす

五〇〇円

(税込五五〇円)

たこぶつ切り

六〇〇円

(税込六六〇円)

もずく酢

四〇〇円

(税込四四〇円)

厚焼き玉子

五〇〇円

(税込五五〇円)

定食メニュー

*混雑時はお時間がかかります。

■ あじのたたきと

あじの干物定食

一、五五〇円

(税込一、七〇五円)



伊豆の名産 あじ尽くしの定食です。
生でよし、焼いてよし。
ぜひ、伊豆のあじを満喫してください。

■ 金目鯛の干物と

お刺身定食

二、六五〇円

(税込二、九一五円)



■ 金目鯛の干物定食

一、四五〇円

(税込一、五九五円)



ローストビーフ小井

+850円 (税込 935円)



おにかさごの干物と
お刺身定食
 二、六五〇円
(税込二、九一五円)



おにかさごの
干物定食
 一、四五〇円
(税込一、五九五円)



縞ほっけの干物と
お刺身定食
 二、八〇〇円
(税込三、〇八〇円)

縞ほっけの
干物定食
 一、五〇〇円
(税込一、六五〇円)



ランチ限定メニューのごはんを
アップグレードできます!



ネギトロ小井
 + 600円 (税込 660円)



イクラ・サーモン小井
 + 850円 (税込 935円)

井物

*井ものは全て酢飯ではございません。



まるごと

伊豆の海井 二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)

旬の刺身と
桜えび、しらす等を
盛り沢山にのせた
お得などんぶりです。

*お刺身の内容は季節等により変更となります。



海の幸井

一、四五〇円

(税込一、五九五円)

伊豆の自慢の海鮮を
ふんだんに盛り込んだ
どんぶりです。

*お刺身の内容は季節等により変更となります。



おすすめ伊豆名物



一度で二度、三度と美味しい

鱈のまご茶膳

二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)

そのまま
食べて
美味しい！

出汁茶漬けで
2度美味しい！

さらに
鱈の干物をのせて
3度美味しい！



あじの骨と鯨節でとった
ダシをかけてお楽しみください。

鱈のまご茶漬け

一、四五〇円

(税込一、五九五円)

各種
ひもの



真あじ(大) 六五〇円 (税込七二五円)

真あじ(中) 四〇〇円 (税込四四〇円)

あじみりん 四〇〇円 (税込四四〇円)

かさご 一、三〇〇円 (税込一、四三〇円)

金目鯛(大) 一、三〇〇円 (税込一、四三〇円)

金目鯛(中) 七〇〇円 (税込七七〇円)

縞ほっけ 一、四〇〇円 (税込一、五四〇円)

さばみりん 六〇〇円 (税込六六〇円)

かわはぎ 五〇〇円 (税込五五〇円)

むろあじ 四〇〇円 (税込四四〇円)

えぼ鯛 四五〇円 (税込四九五円)

いか一夜干し 六〇〇円 (税込六六〇円)

かます 一、二〇〇円 (税込一、三二〇円)



お昼のコース料理 (要予約)

*すぐにお席にご案内できます



二名様より

汐 (うしお)

お一人様

五、〇〇〇円

(税込五、五〇〇円)

小付

金目鯛干物(大)

お刺身盛り合わせ

活きあわびの踊り焼き

鰻のまご茶漬け

香の物

デザート

*仕入状況により
料理内容が異なる場合もございます。



NAGISA

二名様より

渚 (なぎさ)

お一人様

三、〇〇〇円

(税込三、三〇〇円)

小付

金目鯛干物(小)

お刺身盛り合わせ

にぎり寿司

みそ汁

香の物

デザート



イメージ

お座敷で美味と美酒の
楽しい時間をどうぞ

こだわりの味付け
伊豆の幸を
ご堪能ください。



金目鯛の 煮付け

四、〇〇〇円、

六、〇〇〇円

(税込四、四〇〇円、
六、六〇〇円)