

伊豆の
魚料理

ゆうげ

〈お品書き〉



WEB



<https://www.irorichaya.com>





先ずは

一品

お通し(席料)
400円(税込 440円)

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)

あじのたたき

九〇〇円 (税込 九九〇円)

たたみいわし

八〇〇円 (税込 八八〇円)

えいひれ

六〇〇円 (税込 六六〇円)

板わさ

六〇〇円 (税込 六六〇円)

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

五五〇円 (税込 六〇五円)

たこぶつ切り

七〇〇円 (税込 七七〇円)

もずく酢

四〇〇円 (税込 四四〇円)

やさいサラダ

五〇〇円 (税込 五五〇円)

もろきゅう

三五〇円 (税込 三八五円)

冷やしトマト

四〇〇円 (税込 四四〇円)

厚焼き玉子

六〇〇円 (税込 六六〇円)

旬の舟盛り



二、三名様盛り

四、〇〇〇円
(税込四、四〇〇円)

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)

あわび付き

九、〇〇〇円
(税込九、九〇〇円)

※お刺身の内容は季節等により変更となります。 あわび付き舟盛りイメージ



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、九〇〇円
(税込二、〇九〇円)



活あわびの踊り焼き

二、〇〇〇円
(税込二、二〇〇円)



わさび大根おろし

カレーソース



生鯨のレアフライ

一、二〇〇円
(税込一、三二〇円)

活アワビの

お刺身

二、〇〇〇円
(税込二、二〇〇円)

季節毎のおすすめメニューもございます
1ページをご覧ください

金目鯛の煮付け



四、五〇〇円、
六、〇〇〇円
(税込四、九五〇円、
六、六〇〇円)

※サイズ等により料金が異なります。詳しくはお問い合わせください。
※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。

ひもの

- | | | |
|---------|--------|------------|
| 真あじ(特大) | 一、一〇〇円 | (税込一、二二〇円) |
| 真あじ(大) | 六五〇円 | (税込七一五円) |
| 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) |
| 金目鯛(特大) | 一、九〇〇円 | (税込二、〇九〇円) |
| 金目鯛(大) | 一、五〇〇円 | (税込一、六五〇円) |
| 金目鯛(中) | 七五〇円 | (税込八二五円) |
| 縞ほっけ | 一、四五〇円 | (税込一、五九五円) |
| さばみりん | 九〇〇円 | (税込九九〇円) |
| むろあじ | 五〇〇円 | (税込五五〇円) |
| えぼ鯛 | 六〇〇円 | (税込六六〇円) |
| 脂かます | 一、二五〇円 | (税込一、三七五円) |
| さんま丸干し | 六〇〇円 | (税込六六〇円) |
| いか一夜干し | 九〇〇円 | (税込九九〇円) |



いろいろを囲んでの
美味と美酒で愉しい時間をどうぞ。



小付・串焼き・活あわびの踊り焼き・さぎえつぼ焼き・お刺身五点・和牛焼き
金目鯛煮付け又は干物・焼きおにぎり・みそ汁・水菓子



小付・串焼き・さぎえつぼ焼き・お刺身五点・和牛焼き
金目鯛煮付け又は干物・焼きおにぎり・みそ汁・水菓子

*コース料理はご人数分でのご注文とさせていただきます。
*仕入状況により料理内容が異なる場合もございます。

こだわりの味付け
伊豆の幸を
ぜひ一緒にご堪能ください。

金目鯛の煮付け
4,500円～6,000円
(税込 4,950円～6,600円)



※サイズ等により料金が異なります。
詳しくはお問い合わせください。
※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。



4,500円
(税込 4,950円)

小付・串焼き五種・お刺身四点・和牛焼き・金目鯛干物
焼きおにぎり・水菓子



3,000円
(税込 3,300円)

小付・串焼き四種・お刺身三点・牛ロース・焼きおにぎり・水菓子



8,000円
(税込 8,800円)

金目鯛の煮付け(二名様につき一尾)・金目鯛干物
お刺身舟盛り・活きあわびの踊り焼き・鰻のまご茶漬け・香の物・デザート



お座敷イメージ



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)

* 混雑時はお時間がかかる
場合がございます。



金目鯛の干物と
お刺身定食 2,900円
(税込 3,190円)

金目鯛の干物定食 1,750円
(税込 1,925円)



縞ほっけの干物と
お刺身定食 2,850円
(税込 3,135円)

縞ほっけの干物定食 1,700円
(税込 1,870円)

◇脂かます干物定食 1,450円
(税込 1,595円)

◇脂かます干物と
お刺身定食 2,600円
(税込 2,860円)

◇特大金目鯛干物定食 2,200円
(税込 2,420円)

◇特大金目鯛干物と
お刺身定食 3,350円
(税込 3,685円)



舟盛り御膳

二、三〇〇円
(税込 二、五三〇円)



まるごと

伊豆の海井

二、〇〇〇円
(税込 二、二〇〇円)



あじの干物茶漬け

一、〇〇〇円
(税込 一、一〇〇円)



海の幸井

一、五〇〇円
(税込 一、六五〇円)

大葉焼きおにぎり

醤油・わさび味噌

おにぎり

鮭・梅・昆布

岩海苔おにぎり

各三五〇円

(税込 三八五円)

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！

あじの骨と鰹節でとった
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)





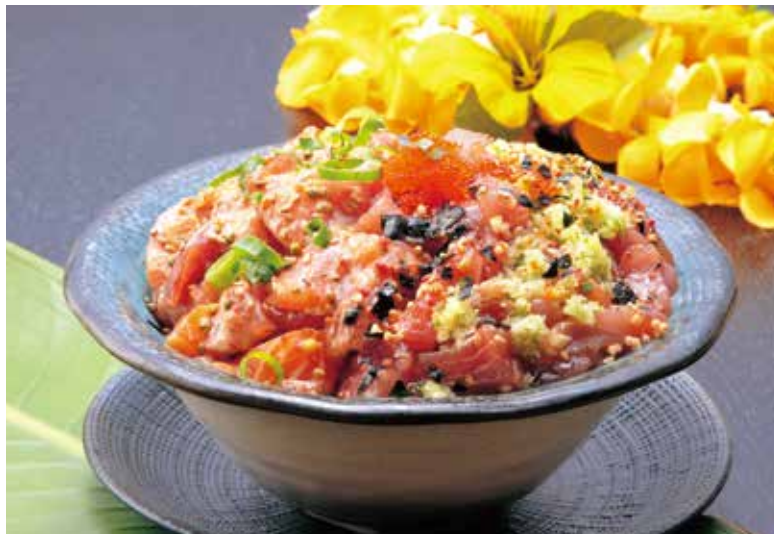
まぐろのポケ丼

スパイシーPOKE

しょう油POKE

コールドジンジャーPOKE

各 2,100円
(税込 2,310円)



ハワイの風を感じて

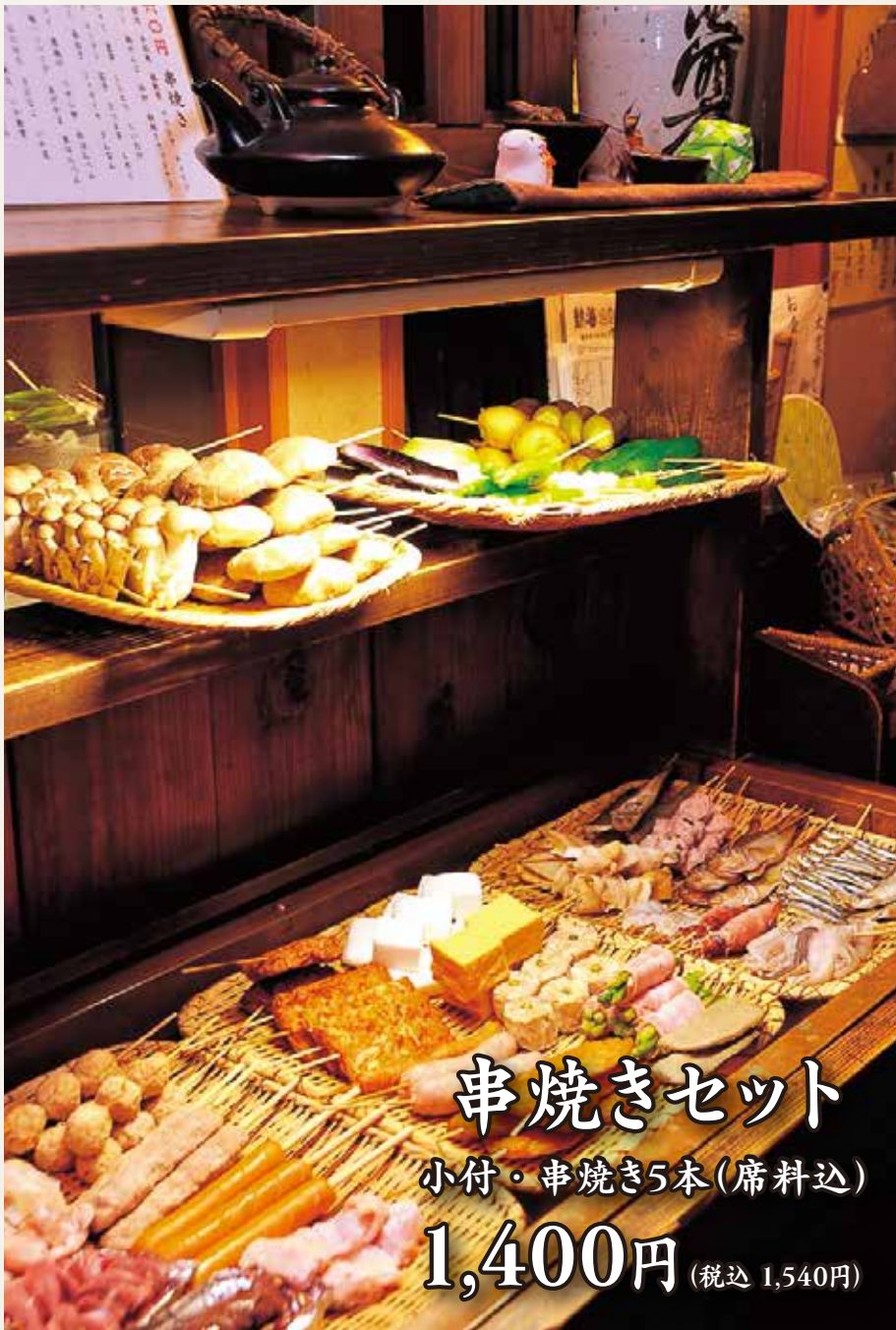
数量
限定

二つの味を愉しむ
ポケ2色丼
スパイシー&コールドジンジャー

2,500円
(税込 2,750円)

ポケトルティーヤ
1,500円
(税込 1,650円)





串焼きセット

小付・串焼き5本(席料込)

1,400円 (税込 1,540円)

串焼き 追加注文 1本 各150円 (税込 165円)

地鶏精肉・手羽先・鶏軟骨
 鶏レバー・鶏だんご砂肝
 フランク・チヨリツ
 粗挽きウインナー
 里芋・ししとう・しいたけ
 玉ねぎ・ピーマン・茄子
 さつま芋・にんにく・長ねぎ
 ジャガイモ・ぎんなん
 シュウマイ・厚揚げ・うずら卵
 白はんぺん・黒はんぺん・野菜天
 あげかま・鯛ハンバーグ
 ししやも・はたはた・きびなご
 いか足・つぶ貝・帆立・いか軟骨



和気あいあいと
 呑みながら、炭火で焼く。
 焼きながら、呑む。
 ひと味ちがう
 いろいろ炭火焼きをどうぞ。

*串焼きセットはご人数分での
 ご注文とさせていただきます。

牛肉網焼

上 一、三〇〇円 (税込一、四三〇円)

ざぶとん 一、八五〇円 (税込二、〇三〇円)

おにぎり

鮭・梅・昆布・岩海苔

大葉焼き醤油・わさび味噌

各三五〇円 (税込三八五円)