

御

献

立

銀平  
駅前店

SHIMIZU

おすすめの名物鯛めしコース

おまかせ

鯛めしコース

付出し

造り盛り五種

季節の一品

魚と野菜の天婦羅

醤油と水だけの

煮魚

名物

炊きたての土鍋鯛めし

デザート

六、六〇〇

持彩

鯛めしコース

付出し

特上造り盛り七種

季節の一品

炭火焼き盛り合わせ

海老と野菜の天婦羅

醤油と水だけの

特選煮魚

名物

炊きたての土鍋鯛めし

デザート

八、八〇〇

◎コース料理は当日での注文も可能です。

極一きわみ

鯛めしコース

その日厳選の食材を中心に

料理を構成いたします。

当店最高峰のコース料理を

ご堪能いただけます。

一一、〇〇〇

◎食材の仕入状況により、

コース内容が変化する事がございます

また、混雑状況により、コース料理の

提供順序が変わる場合がございます。

ご了承くださいませ。

銀平 駅前店

炭火焼き

イカ

一、一〇〇—

蛤

一、三二〇—

ホタルイカ丸干し

八八〇—

自家製鮭ハラス燻製

一、一〇〇—

炭火焼き盛り合わせ

一、九八〇—

揚げもの

自家製すり身天

六六〇—

海老パン挟み揚げ

一、一〇〇—

魚の唐揚げ

一、六五〇—

魚丸ごと南蛮

一、九八〇—

天婦羅

いか天

一、二一〇—

海老天

一、五四〇—

魚の天婦羅

一、二一〇—

野菜天婦羅盛り合わせ

一、五四〇—

天婦羅盛り合わせ

二、九七〇—

サラダ

和歌山県産しらすのサラダ九九〇—

自家製豆腐のサラダ 八八〇—

お造り入り海鮮サラダ 一、六五〇—

# 特選牛肉料理

ローストビーフ

ステーキ

焼きしゃぶしゃぶ

林葉味噌焼き

三、三〇〇—

三、三〇〇—

三、九六〇—

三、三〇〇—

◎当店のお肉は、その時のおすすめのブランドを仕入れております。熊野牛・松坂牛・山形牛・米沢牛等々。その日のお肉は、お気軽にスタッフにお尋ねください。

# お食事

銀平名物炊きたて土鍋鯛めし

一人前 一、三二〇—

〔汁漬物付〕

◎二人前からの注文可能です。注文を受けてから炊き始めますので、四十分から五十分ほどお時間がかかります。単品のお客様は初めの注文で、ご注文することをおすすめしております。

# 酒肴

しらすおろし

魚の皮ボン酢

金山寺味噌(野菜と一緒に)

漬物盛り合わせ

茄子田楽

サザエの壺焼き

蛤酒蒸し

六六〇—

七七〇—

六六〇—

八八〇—

八八〇—

九九〇—

一、三二〇—

魚茶漬け

漬物付 一、三二〇—

冷たい稲庭うどん

一、三二〇—

ご飯セット

汁漬物付 五五〇—

白ごはんのみ

三三〇—

海鮮丼

汁漬物付

二、七五〇—

# 甘味

アイスクリーム 四四〇—

## 子供用

お子様セット

えび天・焼き魚・玉子焼き・サラダ

◎10歳以下対象

味噌汁・ご飯・デザート

一、三二〇—

◎単品でのご注文のお客様には

お付き出し代八八〇円頂戴しております。

◎当店のお料理は、全て作りたてで提供しております。

そのため混雑時は単品料理のご注文の場合は大変、

お時間を頂戴する事もございます。ご了承ください。