

御
南
立

通
匠

銀
平
馬
前
店

おすしめ名物鰯めしコース

おまかせ

鰯めしコース

付出し

送り盛り五種

季節の一品

魚と野菜、天婦羅

醤油と水だけの

煮魚

名物

炊きたて土鍋鰯めし

デザート

おまかせ

⑥コース半端は当日での注文も可能です。

極

きわみ

鰯めしコース

その日厳選の食材を中心に料理と構成いたします。

当店最高峰のコース料理とび堪能いただけます。

①②③④⑤

肉料理

将上送り盛り七種

付出し

季節の一品

海老と野菜の天婦羅

醤油と水だけの

特撰煮魚

名物

炊きたて土鍋鰯めし

デザート

おまかせ

銀平駅前店

⑥食材の仕入れ状況により、コースの内容が変化することがございます。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、承下さいます。

揚げもの

自家製すり身天

大さき

海老パン狭揚げ

九九〇

魚唐揚げ

三三〇

魚丸と南蛮

三三〇

天婦羅

三三〇

いか天

二二〇

海老天

三三〇

魚天

二二〇

野菜天盛り

三三〇

天婦羅盛り合わせ

二九〇

ササダ

自家製豆腐ササダ

八〇

和歌山産しらすササダ

九〇

おきたありの

海鮮ササダ

二五〇

炭火焼

大さな蛤

(二ヶ入り)

一六五〇

いんげん

二二〇

魚ササダ

二二〇

ホタルイカ丸煮

八〇

炭焼き盛り合わせ

一六五〇

※お席に七輪をお出ししますのでお好きはネタを焼きたたからおろし上がり下さい

熊野牛

ローストヒウ

二七五〇

ステーキ

三三〇

焼きしゃぶしゃぶ

二二〇

朴葉味噌焼

二七五〇

※焼きしゃぶと朴葉焼きは、お席にアツアツの石の板をお出ししますのぞ、その上で焼きたたからおろし上がり頂きます

鍋

魚ちり(二人前)

四四〇

ぶつかり魚とたっぷり野菜の水炊き、ポテトでおろし上がり頂きます

魚すき(二人前)

四九五〇

醒と昆布のおだしで魚介としじみ、具材は旨味が溶け出たおだしも一緒に、おろし上がり頂きます

一品し。酒肴

しらすおろし

六五〇

魚皮ポテト

七五〇

金山寺味噌

六五〇

漬物盛り合わせ

八〇

魚介と野菜の

セイロ煮

一六五〇

茄子田楽

八〇

苺王つば焼き

九九〇

蛤酒蒸し

一六五〇

お食事

銀平物

炊きたて土鍋鯛めし

汁漬物付

一前 一三〇-

※二前から注文可能です

注文を受けってから炊き始めますので40分程お時間がかかります

海鮮丼

汁漬物付

二五〇-

ういーくら三井

汁漬物付

二五〇-

魚茶漬け

漬物付

冷たい稲庭うどん

こはんセト

汁漬物付

五五〇-

白ごはんのみ

三三〇-

甘味

アイスワリム

四四〇-

デザート大盛り合せ

七五〇-

子供用

お子様セト

一三〇-

(エビ天・焼魚・玉子焼・ササギ・味噌汁・ごはん・デザート)

※10才以下対象

単品

※文にお客様には付出し代八八の円を頂戴いたします

※この店の料理は全て作りたてで提供しております。そのため混雑時は特に単品注文の場合は大変お時間を頂戴することがございます。

お土産

カネシン

濃口醤油 極

大四八

当店の料理に使用している醤油です。手作り、天然醸造にこだわり、そのまろやかな塩味とほのかな甘味が素材の味をひきたててくれます。

昆布佃煮

大四八

当店の一番だしに惜しげもなく使用した高級昆布は佃煮にしてお客様に再度お届けします。おむすびの具やお茶漬けのお供にどうぞ。

切り干し大根

松前漬け

大四八

するめ・かに・にんじん・昆布・数の子などの具材を入れ、三杯酢でさっぱりと仕上げました。当店ではごはんのお供に出しています。お酒の肴にもよく合います。

今日も一日

お疲れ様でした。

銀平のお料理で

美味しーひととき。