

垂水漁港直送 鮮度抜群のお造り!

# お造り

釜揚げしらす

サーモンお造り

天然鯛お造り

地たこブツ切り

地穴子お造り

鯛・たこ・穴子盛り合わせ

地魚盛り合わせ

本まぐる盛合せ (中トロ入り)

## 【予約限定お造り】

天然真鯛姿造り (約500g)

(約1kg)



3,300円  
6,600円

4,400円  
8,800円  
9,900円  
9,900円  
1,430円  
1,760円  
1,980円  
1,980円  
1,980円

※表示金額は全て税込み



天然鯛お造り



鯛・たこ・穴子盛り合わせ

垂水の地魚や特ネタなどこだわりのにぎり鮓

# にぎり鮓

(季) 季節限定となります

## 【垂水の地魚ネタ 天然物】

釜揚げしらす軍艦	110円
天然鯛	165円
天然鯛 松皮ポン酢	165円
地たこ	165円
たこ柔らか煮軍艦	165円
たこ天ぷら軍艦	165円
地穴子	275円
鱧(季)	198円
鱈(季)	198円
サワラ	198円
鮭(季)	198円
玉子	55円
まぐろ	110円
海老	110円
いか	110円
はまち	110円
サーモン	165円
帆立	275円
いくら	385円

※表示金額は全て税込

## 【特ネタ】

海老(上)	220円
蒸し穴子	275円
焼き穴子	275円
車海老	660円
本まぐろ赤身	275円
本まぐろ中トロ	440円
本まぐろ中落ち軍艦	220円
本まぐろ山掛け軍艦	220円
本まぐろタク軍艦	220円
紅ズワイカニ身軍艦(季)	275円
紅ズワイカニ軍艦蟹みそ乗せ(季)	330円
天ぷらにぎり	165円
海老天にぎり	165円
たこ天にぎり	165円
穴子天にぎり	275円
鱧天にぎり(季)	220円



**【盛り合わせ】**

※季節によりネタが変更になる場合があります

並にぎり 八貫

天鯛・釜揚げシラス・まぐろ・サーモン・海老・他三種

地魚おまかせにぎり 八貫

天鯛・本まぐろ軍艦・釜揚げシラス・蒸し穴子・海老(上)・地魚三種

特ネタおまかせ上にぎり 八貫

天鯛・本まぐろ中トロ・車海老・蒸し穴子・焼き穴子・いくら・地魚二種

本まぐろ六貫盛り

中トロ二貫・赤身二貫・軍艦二貫

穴子食べ比べ三貫

蒸し穴子・焼き穴子・穴子天ぷらにぎり

**【海鮮丼】**

海鮮 天然鯛丼

海鮮 地魚と本まぐろ丼



特ネタおまかせ上にぎり 八貫



上太巻き

990円

1,650円

2,200円

1,760円

770円

1,100円

1,760円

**【太巻き】**

太巻き

上太巻き (焼き穴子・海老入り)

海鮮太巻き (海鮮五種具入り)

**【中巻き】**

海老きゅうり巻

焼穴子きゅうり巻

焼穴子しんこ巻

本まぐろ鉄火巻

本まぐろトロ鉄火巻

**【細巻き】**

かつぱ巻

しんこ巻

まぐろタク巻

鉄火巻

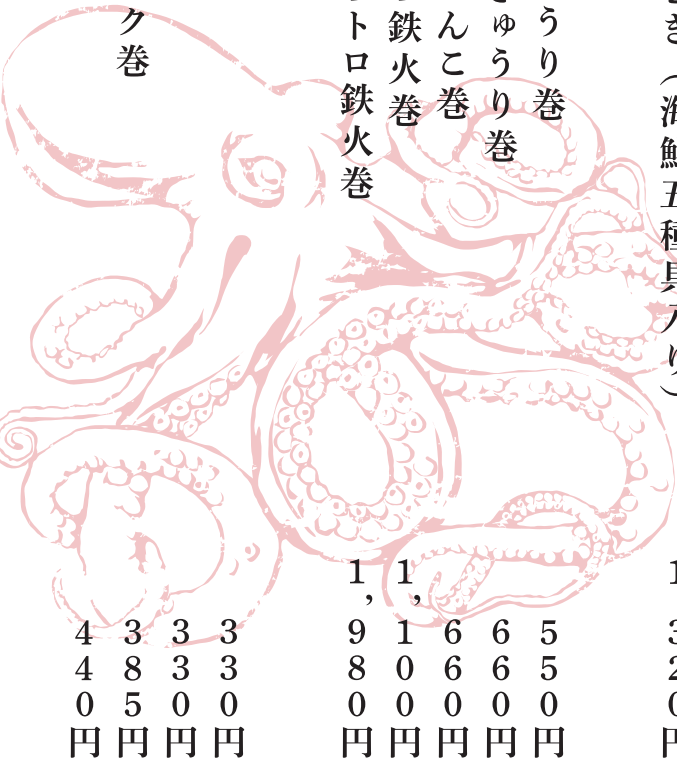
海鮮 天然鯛丼

1,320円

1,660円

1,100円

430円  
480円  
050円  
円



# 浜焼き&浜蒸しプラン

※お席の指定がございます（要予約）

（兵庫県産）

殻付き蒸し牡蠣 60分食べ放題（季節限定）

3,960円

小学生以下（3歳未満無料） 1,980円

ポン酢・ガリックオイル・味噌・三種のソースでお楽しみください  
兵庫県 室津・相生・坂越へ入荷 とれたての牡蠣をご賞味ください

季節の浜焼き&蒸しおまかせコース

4,400円

四季折々の食材を目の前で調理、炙り&蒸したての絶品料理をお楽しみください  
季節により食材・調理方法が変わります。ご予約時に内容をご確認ください



蒸し牡蠣イメージ



紅ズワイ甲羅焼きイメージ



浜焼き&蒸しイメージ

# とっておきコース

※表示金額は全て税込み

【当店おすすめ逸品の数々をお愉しみください】

## 地魚お造りと浜焼き&鯛しゃぶコース

地魚お造り三種・浜焼き一品・天ぷら・鯛出汁しゃぶしゃぶ・うどん

2,750円

## 雑炊セット付き

右記コース内容に加え雑炊セット(出汁・ご飯・玉子チーズ)が付きます

3,080円

## 海の幸焼・蒸・揚げ逸品と地魚にぎり鮓コース

地魚お造り三種盛り・季節の浜焼き&浜蒸し・天ぷら・地魚にぎり鮓 赤だし

3,630円

## 黒毛和牛と地魚お造り&にぎり鮓コース

(浜焼き・車海老天ぶら付き)

地魚お造り四種盛り・浜焼き・車海老天ぶら・和牛蒸籠蒸し・地魚にぎり鮓 赤だし

4,950円



地魚お造りと浜焼き&鯛しゃぶコース



黒毛和牛と地魚お造り&地魚にぎり鮓コース

# アラカルト

## 【浜焼き・蒸し】

- 車海老塩焼き
- 土鍋蒸し牡蠣 (季) ※4個盛り
- 炙り蒸し穴子 (小500円)
- 炙り焼き穴子 (小500円)
- 蒸し紅ズワイかに半肩 (季)
- 紅ズワイ半肩みそ甲羅焼き付き (季)
- 炙り本まぐろ (酢橘塩)

1, 9 6  
2, 2 9 6  
9 8 0 0  
1, 6 5 0 0  
1, 1 0 0 0  
1, 1 0 0 0  
1, 1 0 0 0  
1, 9 9 0 0

## 【冷製&スープ汁物】

- サーモンのカルパッチョ
- 地たこと釜揚げシラスのマリネ
- 天然真鯛のカルパッチョ
- 海鮮赤出汁
- 鯛出汁スープ

1, 9 8  
4 1 0 9 8  
4 4 0 0 0  
4 4 0 0 0  
4 4 0 0 0

## 【丼・お重】

- 蒸し穴子丼
- 焼き穴子丼
- 車海老と地魚天ぷら重  
(車エビ・尾・地魚二種・野菜三種)
- 車海老天ぷら重  
(車エビ三尾・野菜五種)

1, 3 2 0  
1, 3 2 0  
1, 6 5 0 0  
2, 4 2 0 0



紅ズワイガニみそ甲羅焼き

※表示金額は全て税込  
(季) 季節限定となります



地たこと釜揚げシラスのマリネ

【一品料理】



地海老唐揚げ



地たこくら蔵風明石焼き



車海老フライ



季節の海鮮アヒージョ

鯛コロッケ  
 地海老唐揚げ  
 若鶏唐揚げ  
 地たこ柔らか煮  
 地たこくら風明石焼き  
 鯛かぶと煮  
 若鶏陶板焼き  
 鯛出汁しゃぶしゃぶ小鍋  
 地たこ柔らか煮天ぷら  
 牡蠣フライ(季)  
 牡蠣天ぷら(季)  
 穴子天ぷら  
 天ぷら盛り合せ  
 季節の海鮮アヒージョ(バケット付き)  
 車海老フライ  
 黒毛和牛しゃぶしゃぶ小鍋  
 黒毛和牛すき焼き小鍋

1,980円	1,980円	1,980円	1,660円	1,660円	1,660円	1,440円	1,440円	1,320円	1,100円	990円	990円	990円	880円	770円	770円	440円
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	------	------	------	------	------	------	------



【キッズメニュー】

お子様おにぎり  
 ミニうどん  
 ポテトフライ  
 鯛コロッケ  
 お子様寿司  
 若鶏唐揚げ  
 サーモンサラダ  
 お子様膳(幼児向け)  
 お子様膳(小学生向け)



お子様寿司



お子様膳(幼児向け)



お子様膳(小学生向け)

1,650円	1,320円	880円	770円	660円	440円	440円	220円	220円
--------	--------	------	------	------	------	------	------	------

めでたい(鯛)ご多幸(たこ)思いを込め、おもてなしの心を添えて

※表示金額は全て税込み

# 会食プラン

お祝い&おもてなし、  
同窓会などの各種宴会も  
承ります(最大60名様)

※会食・七五三プラン、お食い初め膳はご予約限定のお料理となります。

## 天鯛出汁しゃぶ鍋と黒毛和牛ステーキコース

前菜三種・地魚お造り三種・鯛しゃぶしゃぶ・  
天ぷら・黒毛和牛ステーキ・鯛出汁雑炊・デザート

5,500円

## おもてなし鯔コース

前菜三種・お造り三種・炊合せ・天ぷら・  
にぎり鯔八貫・赤出汁・デザート

4,400円

## おもてなし特選鯔コース

前菜三種・お造り四種・炊合せ・焼物・  
天ぷら・特選にぎり鯔六貫・赤出汁・デザート

6,600円

## おもてなし料理長厳選食材コース

前菜三種・季節のお造り・焼物・煮物蒸物など  
旬の食材を織り込みご提案をさせていただきます

8,800円

## 七五三プラン

七五三会食のご予約の方へ「親子で創るちらし寿司」を  
プレゼント!ご参集の方へのお料理プランを各種ご用意  
しております。ご自宅での会食にもお届け料理で対応  
いたします。



親子で創るちらし寿司イメージ

## お食い初め膳

5,500円

ご会食お料理プランをご用意しております。お店  
でのご会食、ご自宅でのご会食、ご相談ください。



お食い初め膳



おもてなし特選鯔コース



天鯛出汁しゃぶ鍋と黒毛和牛ステーキコース



永きにわり愛される箱膳会席、法要はじめ儀礼をつくす御席に

# 箱膳会席



箱膳会席『歳』

## 箱膳会席『舞』

箱盛り(胡麻豆腐・煮物・酢の物・焼物・口取り)  
お造り三種・天ぷら・海鮮小鍋・茶碗蒸し・赤出汁・  
香の物・果物三種・ご飯

4,950円

## 箱膳会席『歳』

箱盛り(胡麻豆腐・煮物・酢の物・焼物・口取り)  
お造り四種・天ぷら・小鍋(鯛しゃぶ)・茶碗蒸し・  
穴子鮓・赤出汁・果物三種

6,050円

## 箱膳会席『華』

二段箱盛り(胡麻豆腐・煮物・酢の物・焼物・口取り・天ぷら)  
お造り四種・小鍋(和牛しゃぶしゃぶ)・茶碗蒸し・  
にぎり鮓・赤出汁・香の物・果物三種

7,150円

# お届け料理

【ご指定場所までお料理をお届けいたします】  
お祝い料理ほか、箱膳会席、鮓桶、オードブル、弁当など  
ご会食機会に合った様々なお料理をご用意しております。



お祝い料理イメージ



鮓桶イメージ



オードブルイメージ



弁当イメージ

# お土産

【ご自宅やご訪問先へ  
くら蔵の味のお裾分け】

にぎり鮭や巻き寿司など  
折詰め・簡易パックにて、  
お持ち帰りが可能です。  
お持ち帰りメニューを別途  
ご用意しております。



上太巻きパックイメージ

# 宴

【お宅や行楽地など様々な  
場所での小宴やパーティーに  
(ご指定の場所へお届けします)】

お弁当  
寿司パック  
オードブル



行楽などお出かけのお供に わっぱ鯛めし弁当

# 全国発送

【当店の味わいを全国の方々へ】

鯛出汁 (900CC)		972円
鯛つみれ (7個入り)		540円
鯛切り身 (135g)	1,	458円
鯛出汁しゅぶしやぶセット (2人前)	2,	800円

(右記3品のセットとなります)

お土産品コーナーで販売中(冷凍品)

※表示価格は  
全て税込み



鯛出汁しゅぶしやぶセットイメージ

# お昼のお品書き

※表示価格は全て税込みとなります

## 御膳

昼の膳には茶碗蒸し・赤出汁が付きます  
(天然鯛しゃぶ彩り膳除く)



くら蔵膳

くら蔵膳 1,980円

小鉢・お造り二種・煮物・焼物・小鍋・天ぷら・ご飯

天然鯛しゃぶ彩り膳 1,980円

鯛出汁しゃぶしゃぶ小鍋・天ぷら・ローストビーフ  
鯛料理一種・ばんざい二種・稲庭うどん・ご飯



天然鯛しゃぶ彩り膳

地魚と海老の天ぷら膳 1,980円

小鉢・車海老と地魚二種の天ぷら・ご飯

地魚お造り膳 1,870円

小鉢・お造り地魚三種・天ぷら・ご飯

鯛かぶと煮膳 1,870円

小鉢・鯛かぶと煮・お造り・天ぷら・ご飯

## 丼・お重・鮓セット

丼・お重・鮓セットには・赤出汁が付きます

天然鯛丼セット 1,320円

(天然鯛・わかめ・大葉・海苔・三つ葉)卵黄・出汁醤油・とろろ

地魚と本まぐろ丼セット 1,980円

(天然鯛・天然地魚二種・本まぐろ)卵黄・出汁醤油・とろろ

蒸し穴子丼セット 1,540円

焼き穴子丼セット 1,540円



天然鯛丼



特ネタおまかせ上にぎり

車海老と地魚天ぷら重セット 1,870円

(車海老・天然地魚二種・野菜三種)

並にぎり鮓セット 1,210円

(天然鯛・釜揚げシラス・まぐろ・サーモン・海老・他三種)

地魚おまかせにぎり鮓セット 1,870円

(天然鯛・本まぐろ軍艦・釜揚げシラス・蒸し穴子・海老(上)・地魚三種)

特ネタおまかせ上にぎりセット 2,420円

(天然鯛・本まぐろ中トロ・車海老・蒸し穴子・焼き穴子・いくら・地魚二種)

## キッズメニュー

お子様おにぎり 220円

ミニうどん 220円

お子様寿司 660円

お子様膳 (幼児向け) 1,320円

お子様膳 (小学生向け) 1,650円



お子様寿司

とっておきコース

当店おすすめ逸品の数々をお愉しみください

地魚お造りと浜焼き&鯛しゃぶコース 2,750円

地魚お造り三種・浜焼き一品・天ぷら・鯛出汁しゃぶしゃぶ・うどん

雑炊セット付き 3,080円

上記コース内容に加え雑炊セット(出汁・ご飯・玉子・チーズ)が付きます



海の幸 焼・蒸・揚げ逸品と地魚にぎり鮓コース



黒毛和牛と地魚お造り&にぎり鮓コース

海の幸 焼・蒸・揚げ逸品と地魚にぎり鮓コース 3,630円

地魚お造り三種盛り・季節の浜焼き&浜蒸し・天ぷら・地魚にぎり鮓・赤だし

黒毛和牛と地魚お造り&にぎり鮓コース 4,950円

地魚お造り四種盛り・浜焼き・車海老天ぷら・和牛蒸籠蒸し・地魚にぎり鮓・赤だし

浜焼き&浜蒸しプラン

お席の指定がございます ※要予約

兵庫県産 (季節限定)  
殻付き蒸し牡蠣 食べ放題(90分) 3,960円  
(小学生以下) 1,980円  
3歳未満無料

ポン酢・ガーリックオイル・味噌三種のソースでお楽しみください  
兵庫県 室津・相生・坂越〜入荷 とれたての牡蠣をご賞味ください



季節の浜焼き&蒸しイメージ



殻付き蒸し牡蠣イメージ

季節の浜焼き&蒸しおまかせコース 4,400円〜

四季折々の食材を目の前で調理、炙り&蒸したての絶品料理をお楽しみください  
季節により食材・調理方法が変わります。ご予約時に内容をご確認ください

ランチアラカルト

ポテトフライ 440円  
蒸し穴子つき出し(小) 550円  
焼き穴子つき出し(小) 550円  
若鶏唐揚げ 770円  
天然鯛のお造り 990円  
地たこと釜揚げしらすのマリネ 990円  
天ぷら盛合せ 1,650円  
地魚お造り盛合せ 1,980円

ドリンク

瓶ビール 650円  
生ビール(中) 550円  
生ビール(小) 495円  
ノンアルコールビール 495円  
(日本酒)櫻正宗 上撰 1合 550円  
(日本酒)櫻正宗 上撰 2合 1,100円  
ハイボール 495円  
レモンサワー 528円  
ライムサワー 528円  
グレープフルーツサワー 528円  
グラスワイン(赤・白) 462円  
コーヒー 220円  
紅茶 220円  
烏龍茶 220円  
オレンジジュース 220円  
アップルジュース 220円  
グレープフルーツジュース 220円  
コカ・コーラ 220円