



地魚かつぽう&鯧
kurakura

垂水
すいみづ

くら蔵



本日のお造り盛り合せ
～日替わり～

2,500円
(税込 2,750円)



海鮮5種プレート
(プチポーション)

1,600円
(税込 1,760円)



おばんざい
五種盛り

980円
(税込 1,078円)



鯛かぶと煮

1,400円
(税込 1,540円)



天然鯛
一夜干し炙り

990円
(税込 1,089円)



海鮮天ぷら盛り
(大海老/あなご/タコ/野菜)

1,600円
(税込 1,760円)



鶏白湯スープ
炙り豚角煮&牛もつ煮込み

1,480円
(税込 1,628円)



鯛出汁
しゃぶしゃぶ

1,500円
(税込 1,650円)

人気のアラカルト



焼き穴子1本炙り

1,800円

(税込 1,980円)

蒸し穴子1本炙り

1,800円

(税込 1,980円)



焼き穴子1本炙りイメージ

特選和牛しゃぶしゃぶ個鍋

2,700円

(税込 2,970円)



海鮮八宝菜麺

1,600円

(税込 1,760円)



蒸しあなご丼

1,900円

(税込 2,090円)



焼き穴子丼

1,900円

(税込 2,090円)



海鮮天ぷら丼

1,700円

(税込 1,870円)



焼き穴子と鯛ほぐしのひつまぶし

2,100円

(税込 2,310円)

炙台の「押しサラ」

麵・飯の「押しサラ」

特選和牛すき焼き個鍋

2,700円

(税込 2,970円)



特選和牛石焼き

2,700円

(税込 2,970円)



鶏白湯スープ 炙り豚角煮&牛もつラーメン

1,680円

(税込 1,848円)



鯛出汁しゃぶしゃぶラーメン

1,350円

(税込 1,485円)



天然鯛 海鮮丼

1,600円

(税込 1,760円)



極上海鮮丼(天鯛・地魚・本マグロ)

2,700円

(税込 2,970円)



にぎり鮭・巻き寿司

【にぎり鮭盛り】

※入荷状況により鮭ネタ変更になる場合がございます。

にぎり鮭 十貫 1,700円 (税込 1,870円)

釜揚げしらす・天然鯛・天鯛炙り・地たこ・まぐろ・イカ・玉子
サーモン・はまち・穴子

特選にぎり鮭 十貫 2,700円 (税込 2,970円)

溢れ釜揚げしらす・天然鯛・天鯛炙り・照焼き穴子・蒸し穴子
本まぐろ中トロ・本まぐろ赤身・いくら・季節の特ネタ2種

【太巻き寿司】

上太巻 1,300円 (税込 1,430円)

並太巻き 800円 (税込 880円)

海鮮太巻き 1,600円 (税込 1,760円)

海老天サラダ巻 800円 (税込 880円)

サーモンサラダ巻 800円 (税込 880円)

【中巻き寿司】

焼き穴子新香巻 700円 (税込 770円)

焼き穴子きゅうり巻 700円 (税込 770円)

本まぐろトロ鉄火巻 1,900円 (税込 2,090円)

本まぐろ赤身鉄火巻 1,000円 (税込 1,100円)

まぐろ鉄火巻 600円 (税込 660円)

海老きゅうり巻 600円 (税込 660円)

【お好みにぎり】

(季節限定ネタ含む)

釜揚げしらす・玉子 100円 (税込 110円)

天然鯛・天然鯛炙り・まぐろ・えび・はまち・いか・サーモン 200円 (税込 220円)

本まぐろ赤身・はたて・さわら・はも・鱧天・蒸し牡蠣・太刀魚 300円 (税込 330円)

焼き穴子・蒸し穴子・いくら・アオリイカ 450円 (税込 495円)

本まぐろ中とろ・あわび 600円 (税込 660円)



にぎり鮭イメージ



特選にぎり鮭 十貫



にぎり鮭 十貫



お好みにぎり鮭イメージ



上太巻



サーモンサラダ巻

石焼&鍋セット 焼炉を囲んだ団欒に!

各2名様よりお承りします。(写真は2人前)

鯛出汁しゃぶしゃぶ大鍋セット

先付・活け鯛しゃぶしゃぶ身・鯛つみれ・鍋野菜・うどん

2,800円

(税込3,080円)



日本料理の神髄である鯉節と真昆布の白出汁をベースに垂水漁港で水揚げされた天然鯛をローストし、シジミと数種の野菜と共にじっくり時間をかけ絶妙の火加減で仕上げた、ほのかに海の香り漂う奥深い旨味を感じる黄金スープ

鶏白湯スープ鍋 炙り豚角煮&牛もつセット(大鍋)

先付・炙り豚角煮と牛もつのスープ鍋・鍋野菜・ラーメン

2,400円

(税込2,640円)



国産鶏のガラをふんだんに使い豚三段肉と牛もつから湧き出る油脂の折り重なる旨味をブレンド、じっくりと野菜と共に煮込み数時間職人付きっ切りで仕上げた濃厚且つちよっぴりとりみの優しい味わいのスープ。

特選和牛 石焼きしゃぶセット 溶岩石焼き

先付・特選和牛・巻き野菜・ご飯

3,200円

(税込3,520円)



和牛が舌上で蕩ける! 余分な脂は岩に溶け込み旨味が凝縮。岩塩、柑橘ポン酢、特製甘辛味噌などオリジナルタレ、旬の巻き野菜でヘルシーに。カルビは、シンプルに岩塩でステーキとして甘辛タレで焼肉風に。

特選和牛 カルビ石焼きセット 溶岩石焼き

先付・特選和牛カルビ・野菜・ご飯

3,600円

(税込3,960円)



和牛が舌上で蕩ける! 余分な脂は岩に溶け込み旨味が凝縮。岩塩、柑橘ポン酢、特製甘辛味噌などオリジナルタレ、旬の巻き野菜でヘルシーに。カルビは、シンプルに岩塩でステーキとして甘辛タレで焼肉風に。

特選和牛しゃぶしゃぶ大鍋セット 特製2種タレ

先付・特選和牛・野菜・ラーメン

3,200円

(税込3,520円)



極め細やかなサシの入った和牛をしゃぶってよりヘルシーに! 特製3種タレ(特製柑橘タレ・香り際立つ胡麻タレ・パンチの効いた甘辛味噌タレ)の味をお楽しみ下さい。

各種鍋/石焼き追加メニュー

[鯛出汁しゃぶしゃぶ]

活け鯛しゃぶしゃぶ刺身 1,000円(税込 1,100円)

鯛つみれ 500円(税込 550円)

[白湯スープ]

炙り豚角煮 900円(税込 990円)

ポークバラスライス 600円(税込 660円)

国産牛もつ 600円(税込 660円)

[石焼き 特選和牛]

ローススライス 2,500円(税込 2,750円)

カルビ 2,500円(税込 2,750円)

サーロイン 5,000円(税込 5,500円)

※大判 要予約

[すき焼き/しゃぶしゃぶ]

特選和牛スライス 2,500円(税込 2,750円)

[各種鍋(共通)]

麺(ラーメン/うどん) 200円/玉(税込 220円)

雑炊セット 500円/鍋(税込 550円)

スープ追加(鯛出汁/白湯) 400円(税込 440円)

野菜盛り 500円(税込 550円)

※ご注文の鍋種により内容異なります

「集い」つどいさ盛り上げるコース各種

鯛出汁しゃぶスタングードコース

鮮魚のマリネ・鯛お造り・しらすと玉葱の掻き揚げ・鯛出汁しゃぶしゃぶ個鍋・うどん・雑炊

3,300円

(税込 3,630円)

鯛出汁しゃぶしゃぶと鯛タコ穴子の逸品コース

鮮魚のマリネ・鯛お造り・焼き穴子炙り・地タコ柔らか煮天ぷら・鯛出汁しゃぶしゃぶ個鍋・うどん・雑炊・デザート

4,500円

(税込 4,950円)

鯛たこ穴子の逸品と特選和牛コース

前菜・お造り3種盛り・焼き穴子炙り・地タコ柔らか煮天ぷら・特選和牛料理・ご飯or麺

特選和牛個鍋は、(石焼きしゃぶ・カルビ石焼き・すき焼き・しゃぶしゃぶ)からお選びいただけます。

5,500円

(税込 6,050円)

お造り旬盛りと海鮮天ぷら盛り+特選にぎり鮭コース

前菜・厳選造り盛り・焼き穴子炙り・大海老と海鮮天ぷら盛り・地魚ネタ入り特選にぎり鮭5貫・止め椀

6,500円

(税込 7,150円)

特選和牛料理付き

特選和牛個鍋は、(石焼きしゃぶ・カルビ石焼き・すき焼き・しゃぶしゃぶ)からお選びいただけます。

8,000円

(税込 8,800円)

鯛出汁しゃぶしゃぶと鯛タコ穴子の逸品コース

お造り旬盛りと海鮮天ぷら盛り+特選にぎり鮭コース



おもてなし会席 大切な方へ心を込めてのおもてなし

【要予約】

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。



鯛出汁しゃぶしゃぶ大鍋と極み逸品+和牛石焼きコース

鯛出汁しゃぶしゃぶ大鍋と極み逸品+和牛石焼きコース

前菜3種・お造り3種・特選和牛料理・天ぷら・鯛出汁しゃぶしゃぶ・麵・雑炊・デザート
特選和牛個鍋は、(石焼きしゃぶ カルビ石焼き)からお選びいただけます。

6,800円

(税込 7,480円)

おもてなし 蔵 会席コース

前菜三種・お造り三種・海峡鍋・蛸天婦羅・鯛めし
赤出汁・デザート

5,800円

(税込 6,380円)

おもてなし 特選鮭 会席コース

前菜三種・お造り四種・炊合せ・焼物・天ぷら
特選にぎり鮭6貫・赤出汁・デザート

7,800円

(税込 8,580円)

プライベートオーダー会席コース

前菜・お造り盛り・焼き物・煮物・にぎり鮭・止椀・デザート
季節によりおしながきが変わります。
料理長のおすすめとなりプライベートメニューをご提示いたします。

10,000円

(税込 11,000円)



親子で創るちらし寿司イメージ

おいしい初め膳

6,000円

(税込 6,600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。



おいしい初め膳



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『蔵』

【要予約】

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

5,000円
(税込 5,500円)

箱膳会席『蔵』

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・鯛しゃぶしゃぶ小鍋・茶碗蒸し・
穴子鮓・赤出汁・果物三種

6,000円
(税込 6,600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・和牛しゃぶしゃぶ小鍋・茶碗蒸し・
にぎり鮓・赤出汁・果物三種

7,000円
(税込 7,700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。
お持ち帰りメニューを別途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

アラカルト

- a la carte -

お造り

本日のお造り盛り合わせ	2,500円 (税込2,750円)
本まぐろお造り中とろ入り	2,500円 (税込2,750円)
天然鯛のお造り	1,000円 (税込1,100円)
地たこブツ	1,000円 (税込1,100円)
まぐろお造り	700円 (税込770円)
サーモンお造り	700円 (税込770円)
はまちお造り	700円 (税込770円)

おつまみ・前菜

鯛皮せんべい	500円 (税込550円)
地エビ唐揚げ	600円 (税込660円)
蛸としらすのマリネ	800円 (税込880円)
鯛皮ポン酢	500円 (税込550円)
釜揚げしらす黄身添え	500円 (税込550円)
うつつぼカリポリ	500円 (税込550円)
きびなごニンニク醤油揚げ	500円 (税込550円)
大根浅漬け	300円 (税込330円)

煮物・揚げ物

地たこ柔らか煮	800円 (税込880円)
地タコ柔らか煮天ぷら	800円 (税込880円)
穴子1本天ぷら	800円 (税込880円)
鯛コロツケ	1,800円 (税込1,980円)
しらすと淡路島玉葱のかき揚げ	500円 (税込550円)
大海老フライ2本	700円 (税込770円)

デザート

和風パフェ	500円 (税込550円)
エスプレッソのセミフレッド	600円 (税込660円)
わらび餅	350円 (税込385円)
アイスクリーム	350円 (税込385円)
(バニラ・抹茶・いちご)	350円 (税込385円)

その他単品

ご飯	300円 (税込330円)
鯛出汁スープ	300円 (税込330円)
茶碗蒸し	400円 (税込440円)
赤出汁	300円 (税込330円)

お子様メニュー

お子様セット(幼児向け)	1,000円 (税込1,100円)
お子様セット(小学生向け)	1,500円 (税込1,650円)
お子様にぎり寿司5貫(えび・まぐろ・サーモン・イカ・玉子)	600円 (税込660円)
お子様おむすび4個	300円 (税込330円)
フライドポテト	390円 (税込429円)
若鶏唐揚げ	700円 (税込770円)
お子様海老フライ3本	500円 (税込550円)



お子様セット(幼児向け)



お子様セット(小学生向け)



お子様にぎり寿司5貫