

御膳

磯福膳

季節の前菜・旬の刺身盛り・和牛石焼・活あわび踊り焼

地魚(塩焼または煮魚)・しらす御飯・香の物・汁物・デザート

5500円

さざ波膳

旬の小鉢・旬の刺身盛り・活さざえ壺焼・ずわい蟹

旬の味覚の天ぷら・地魚(塩焼または煮魚)

白飯・香の物・汁物・デザート

4350円

黒潮膳

旬の小鉢・刺身・煮物・旬の味覚の天ぷら・貝鍋・茶碗蒸し

白飯・香の物・汁物・デザート

3250円

うし、お膳

旬の小鉢・刺身・地魚(塩焼か煮魚)・茶碗蒸し

野菜のさくさく揚揚・白飯・香の物・汁物・デザート

2700円

地魚膳

旬の小鉢・地魚(塩焼または煮魚)・旬の味覚の天ぷら

茶碗蒸し・白飯・香の物・汁物・デザート

2200円

お造り膳

旬の小鉢・旬の刺身の盛合せ・茶碗蒸し

野菜のさくさく搔揚・白飯・香の物・汁物・デザート

2200円

相まぜ膳

旬の小鉢・刺身・旬の味覚の天ぷら

茶碗蒸し・白飯・香の物・汁物・デザート

2200円

天ぷら膳

旬の小鉢・旬の味覚の天ぷら盛合せ

茶碗蒸し・白飯・香の物・汁物・デザート

1650円

長手箱弁当 四季折々の旬の食菜会席風箱膳

2700円

花かご弁当 前菜・刺身・旬の味覚のお料理いろいろ

白飯・香の物・汁物・デザート

1650円

特製海鮮煮ゆう麺

魚介と鰹出汁で仕上げた白出汁仕立ての煮ゆう麺

旬の味覚の天ぷら・デザート

1400円

磯原割烹 喜平の特製どんぶり膳

喜平特選 郷海丼 → 旬の地魚と魚介満載の海鮮丼

旬の小鉢・旬の地魚と魚介の海鮮丼・茶碗蒸し

野菜のさくさく搔揚・香の物・汁物・デザート

2100円

ずわい蟹たらふく丼

旬の小鉢・蒸しずわい蟹丼・茶碗蒸し

野菜のさくさく搔揚・香の物・汁物・デザート

2380円

喜平名物 真いか丼 特製肝醤油仕立て

旬の小鉢・特製肝醤油仕立ての真いか丼

茶碗蒸し・野菜のさくさく搔揚

汁物・香の物・デザート

1750円

特製海老天丼

旬の小鉢・特製海老天丼・白身刺し

茶碗蒸し・香の物・汁物・デザート

1950円

金揚げ しらす丼

旬の小鉢・金揚げしらす丼・茶碗蒸し

野菜のさくさく搔揚・汁物・香の物・デザート

1750円

旬の刺身

旬の刺身いろいろ盛合せ

1650円

梅

3300円

松

5400円

竹

旬の白身刺し

1100円

真いか刺し

840円

貝の盛合せ

2200円

たこ刺し

900円

ほつき貝刺し

980円

あじ刺し

900円

活さざえ刺し

900円

あわび料理

活あわび刺身(80グラム)

1850円

活あわび踊り焼(80グラム)

1850円

あわび柔らか酒蒸し(80グラム)

1850円

活あわびステーキ(80グラム)

1950円

珍味逸品

たこ酢	650円	あじなめろう	900円
たこぶ	650円	あじの揚げもの	800円
たこぬた	650円	蟹イカ塩辛	450円
海鮮納豆	550円	和牛肉石焼	1300円
真いかの肝焼	900円	ずわい蟹	1650円
ほつき貝石焼	980円	旬の天ぷら盛り	1100円
活さざえ壺焼	900円	地魚の揚げもの	1100円
自家製目ひかり唐揚	1080円	地魚の煮つけ	1100円
自家製漬物盛合せ	650円	地魚の塩焼き	1100円
特選蟹サラダ	1300円	海鮮いろいろサラダ	1300円

季節物(五月～九月)

天然岩牡蠣

時価

お食事

しらす茶漬

450円

鰯味噌茶漬

550円

海鮮納豆ご飯(汁物・香の物)

900円

せいろうどん

650円

もり蕎麦

650円

おにぎり(梅・昆布・汁物・香の物)

600円

白飯せつと(白飯・汁物・香の物)

500円

喜平 ご飯のこだわり

当店で使用しております米は、全て北茨城市産「しひかり」でございます。

仕入れたお米を、心をこめて丁寧に研ぎ、

ガス炊きで炊きあげてあります。ふくらした芳醇な炊き立ての

白飯を、どうぞお楽しみくださいませ。