

旬の味 イカ三昧



活イカ御膳

夏の主役「活イカ」を贅沢に。新鮮な活イカ1匹を、胴はお造りに、下足と耳は陶板焼きに致します。今しか食べられない絶品の御膳です。

税込 **4,840円**

季節
限定

数量
限定

※前浜の漁により
ご提供できない場合がございます。

- ・活イカのお造り
- ・活イカの陶板焼き(お刺身の下足と耳を使用)
- ・イカの天ぷら・茶碗蒸し・小鉢
- ・青のり佃煮・ごはん・お味噌汁・香物



活イカの刺身

泳いでいる新鮮な活イカを贅沢にお造りに。下足と耳は陶板焼き or 天ぷら、お好きな方をお選びいただき、お料理致します。

白イカ

税込 **3,300円～**

真イカ

税込 **2,750円～**

季節
限定

数量
限定

※前浜の漁により
ご提供できない場合がございます。



井ぶり人気
No.2

白イカ丼

(お味噌汁、香物付)

香住名産のやわらかい白いかを井ぶりに。自家製タレとしょうががアクセントに。

税込 **1,650円**

季節
限定

数量
限定

※前浜の漁により
ご提供できない場合がございます。

季節
限定

数量
限定



香住名産のやわらかくて甘い「白いか」を
堪能できる、季節限定の御膳です。

白いか御膳

※前浜の漁によりご提供できない場合がございます。

- ・白いかと甘エビのお造り
- ・白いかと下足の天ぷら
- ・ミニ白いか丼
- ・小鉢 ・お味噌汁

税込 **2,750円**

旬の味を手軽な御膳で



葵 ～あおい～

税込

3,300円

- ・焼きがに半丁
- ・お刺身三種盛
- ・かにコロッケ
- ・小鉢・茶碗蒸し
- ・のり佃煮・お味噌汁
- ・ご飯・香物



天ぷら 定食

税込

2,200円

- ・天ぷら盛合わせ
- ・お刺身三種盛
- ・茶碗蒸し・小鉢
- ・のり佃煮・お味噌汁
- ・ご飯・香物



刺身定食

漁場だから食べられる
新鮮な魚貝類は絶品です。

※お刺身の内容は
日により異なります。

税込

2,200円

- ・お刺身七種盛
- ・茶碗蒸し
- ・小鉢・のり佃煮
- ・お味噌汁
- ・ご飯・香物

香住の海の幸を定食で



※かに井は中サイズになります。

かに井定食

香住港で水揚げされた「香住ガニ」を朝一番に釜茹でし、その新鮮なカニ身をたっぷり使った井ぶりの定食です。

大人気メニュー
No.1

季節
限定

数量
限定

税込 1,980円

- ・かに井 ・お刺身三種盛
- ・茶碗蒸し ・小鉢
- ・のり佃煮 ・お味噌汁 ・香物



フライ定食

海の幸のフライや唐揚げがメインです。
サクサクとふわふわで
ボリューム満点の定食です。

※フライ単品でもご注文を承ります。

※フライの内容は日により異なります。

税込 1,100円

- ・魚介フライ
- ・お刺身三種盛
- ・小鉢 ・のり佃煮
- ・ご飯 ・お味噌汁 ・香物



煮魚定食

なつかしい母の味。
思わずごはんがすすみます。
もちろんビールのあてにも。

※煮魚単品でもご注文を承ります。

※煮魚の内容は日により異なります。

数量
限定

税込 1,100円

- ・お魚煮付け
- ・お刺身三種盛
- ・小鉢 ・のり佃煮
- ・ご飯 ・お味噌汁 ・香物

キス場のノドグロ

季節
限定

数量
限定



のど黒井

のどぐろをひつまぶし風の井ぶりにしてみました。
甘辛いタレと香り高い炙りで2つの味わいを。
メにはお茶漬けもお楽しみいただけます。

税込

2,200円

- ・ のど黒井
- ・ お茶漬け出汁
- ・ 薬味
- ・ お味噌汁 ・ 香物



のど黒の 炙り焼き

みりん風味で漬け込んで干しあげました。
七味をかけて味の変化をお楽しみください。

税込

1,100円

海の幸満載 丼ぶり

海の幸を取り揃えた、
豪華海鮮丼をご用意致しました。

人気メニュー
No.2



※季節により内容が異なります。

海鮮丼 (小鉢 お味噌汁付)

税込 1,650円



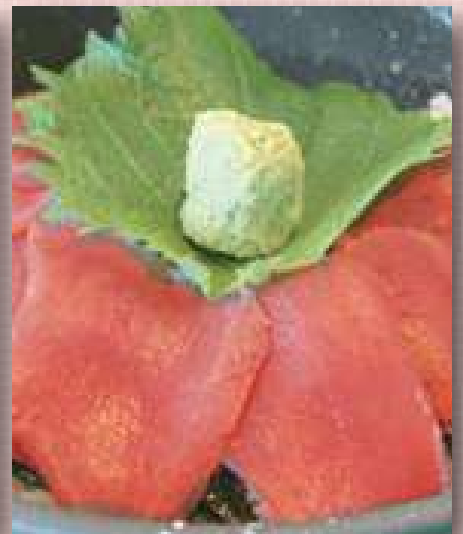
かんぱち丼 (小鉢
お味噌汁付)

税込 1,320円



鮭いくら丼 (小鉢
お味噌汁付)

税込 1,430円



鉄火丼 (小鉢
お味噌汁付)

税込 1,320円

特選!! 海の幸

季節
限定

数量
限定



かにみそ 甲羅焼き

かにみそに、香住ガニの身を
混ぜ込んでいます。
お酒にもごはんにもあう
逸品です。

税込 **1,100円**



盛々カニ甲羅 グラタン (かにみそ入り)

香住ガニの身をたっぷり使った
贅沢なグラタン。かにみその風
味もご一緒にお楽しみください。

税込 **1,100円**



カニ甲羅 グラタン

香住ガニの身が入った風味豊か
なグラタン。熱々をどうぞ。

税込 **770円**



お造り3種盛

税込 **1,320円**



刺身盛合わせ

税込 **2,200円**



カンパチお造り

税込 **880円**



赤いかお造り

税込 **880円**



甘えびお造り

税込 **880円**

特選!! 海の幸



※そばも同じ釜で茹でております。

かにうどん 税込**1,650**円



かに雑炊 税込**1,650**円



(陶板で蒸焼きにし、旨味を閉じ込めています)

陶板焼かに 税込**2,970**円



地魚唐揚げ盛合せ 税込**1,100**円



かに天ぷら 税込**1,980**円



かにクリームコロッケ 税込**660**円



ほたるいか醤油漬 税込**550**円

ご休息にお手軽な品で



とんかつ定食

- ・とんかつ、クリームコロッケ、ウインナー
- ・サラダ・小鉢
- ・ご飯・お味噌汁・香物

税込 **1,100円**



かつ鍋定食

- ・かつ鍋・クリームコロッケ、ウインナー
- ・サラダ・小鉢
- ・ご飯・お味噌汁・香物

税込 **1,100円**



天井

(小鉢・お味噌汁付)

税込 **1,650円**



税込 **825円**

(小鉢・お味噌汁付)



税込 **715円**

(小鉢・お味噌汁付)

カツカレーライス

税込 **990円**

カレーライス

税込 **605円**

うどん

※そばも同じ釜で、茹でております。



えび天うどん

税込 **770円**

かき揚げうどん

税込 **605円**

きつねうどん

税込 **550円**

ミニうどん

税込 **330円**

ボリューム満点 //

日替わり定食

平日
限定

数量
限定

税込 **880円**

メニューは
係員に
おたずねください。



ジューシーな但馬牛ハンバーグ(150g)と
エビフライ、ソーセージがセットになった
大満足なセットです。

但馬牛ハンバーグ ランチ (小鉢、お味噌汁、香物付)

※提供にお時間がかかりますので、
ご注文の際はスタッフに
お尋ねください。

税込 **1,430**円

かにの身たっぷり



かに丼 (お味噌汁
香物付)

税込 1,650円



※そばも同じ釜で茹でしております

温かいかにあんかけ
玉子とじうどん

税込 990円



和風かにあんかけ
玉子丼

税込 990円

夏季限定メニュー



香住ガニを
丸ごと1匹使用

かにみそたっぷり、
トマトでアクセントを
つけました。
ホワイトソースと和風出汁の
コラボをお楽しみください。

香住ガニの和風クリームうどん 税込**1,320円**



見た目も涼しい
夏の涼うどん。

新鮮な海の幸がたっぷり。
しその香りでさわやかに。
暑い日に特におすすめ!!
さっぱりと食べられる
夏の人気メニューです。

涼風海鮮うどん

税込**1,100円**

季節
限定

数量
限定



ざるそば・ざるうどん

※当店ではうどんとそばを同じ釜で茹でております。

税込 **605** 円

お好みで
天ぷら(えび・大葉)を
お付けできます。



税込 **385** 円

お飲み物

ビール (中瓶)	税込 650円
生ビール	税込 600円
ノンアルコールビール	税込 400円
熱燗 (香住鶴)	税込 600円
冷酒 (香住鶴)	税込 650円
焼酎 (麦・芋) 湯割り・水割り	各 税込 600円
焼酎 (麦・芋) ロック	税込 800円
ハイボール	税込 700円
酎ハイ (レモン)	税込 400円
酎ハイ (梅)	税込 400円
オレンジジュース	税込 250円
コーラ	税込 250円
ウーロン茶	税込 250円

当店ではお車を運転されるお客様にお酒の提供は致しません。
お車を運転される方は飲酒をご遠慮下さい。