

夏の主役 活イカ

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 御膳

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
6,160円

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



※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 刺身

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、好きな方をお選びいただき、お料理致します。

税込
4,180円～

旬の味 イカ三昧



季節
限定

数量
限定

白いか 御膳

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。

税込

3,520円

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



井ぶり人気
No.2

季節
限定

数量
限定

白いか丼 (お味噌汁) 小鉢付

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

2,200円

キス場のノドグロ

季節
限定

数量
限定

のどぐろをひつまぶし風の丼ぶりに。
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。



※写真はイメージです。

のど黒井

- ・のど黒井
- ・お茶漬け出汁
- ・薬味 ・お味噌汁
- ・香物

税込

2,750円

夏のスタミナうなぎ丼

季節
限定

数量
限定

甘辛いタレが絡んで絶品!!
メにはお茶漬けもお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。

うなぎ丼

- ・うなぎ丼
- ・お茶漬け出汁
- ・薬味 ・お味噌汁
- ・香物

税込

2,750円

海の幸たっぷり アツアツ釜めし



※釜めしのご提供にお時間がかかりますので、スタッフにお尋ねください。



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

せこがに釜めし

せこがに（松葉がにの雌）を丸ごと1匹炊き込んだ釜めし。
旨味たっぷりの内子、プチプチ食感の外子もお楽しみください。

- ・せこがに釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

のどぐろ釜めし

香住産のどぐろを炊き込んだ釜めし。「白身のトロ」と言われるほどの良質な旨味と脂をお楽しみください。

- ・のどぐろ釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

タコ釜めし

やわらかく炊き上げたタコがたっぷり入った
大人気の釜めしです。

- ・タコ釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

ほたるいか釜めし

旬のほたるいかをたっぷり使って炊き上げた釜めし。
プリプリの食感と濃厚な味噌をご堪能ください。

- ・ほたるいか釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**

香住産のカニを使った丼



井ぶり人気
No.1

数量
限定

かに丼 (お味噌汁 香物付)

香住港で水揚げされた「香住ガニ」を釜茹でし、そのカニ身をたっぷり使った井ぶり。じっくり炊き上げた自家製かにみそが香住ガニの身の甘さをいっそう際立たてます。

税込

2,200円

※写真はイメージです。



数量
限定

せこ丼 (お味噌汁 小鉢付)

漁期は年内2ヵ月だけ。貴重な「せこがに」をたっぷり乗せた井ぶり。旨味たっぷりの内子、プチプチ食感の外子をお楽しみください。

税込

4,400円

※写真はイメージです。

海の幸満載 丼ぶり



人気メニュー
No.2

海の幸を取り揃えた、
豪華海鮮丼をご用意致しました。

海鮮丼

(小鉢・お味噌汁付)

税込 **2,200円**



税込 **1,650円**



税込 **1,870円**



税込 **1,870円**



税込 **1,980円**

旬の味を手軽な御膳で



大人気メニュー
No.1

かに井 定食

香住港で水揚げされた「香住ガニ」を釜茹でし、そのカニ身をたっぷり使った井ぶりの定食です。

税込

2,640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



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

2,420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



天ぷら定食

- ・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

税込 **2,420円**



数量
限定

※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。

煮魚定食

- ・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

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。

税込 **1,210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 **660** 円

お好みで
天ぷら(えび・大葉)を
お付けできます。



税込 **385** 円

海鮮をたっぷり使用した オリジナルうどん



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**1,760円**



せこガニを 丸ごと1匹使用

濃厚な旨味のかにみそと内子、プチプチとした食感の外子が楽しめる贅沢なうどんです。旨味たっぷりの出汁とホワイトソースが良くあいます。

せこガニの 和風クリームうどん

税込**2,200円**



見た目も涼しい 夏の涼風うどん

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のさっぱり食べられる夏限定の人気メニューです。

涼風海鮮うどん

税込**1,650円**

特選!! 海の幸

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。



盛々カニ甲羅グラタン
(かにみそ入り) **税込1,650円**

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。



カニ甲羅グラタン
税込1,100円



かにみそ甲羅焼き
税込1,100円



陶板焼かに
税込3,410円



刺身盛合わせ
税込2,420円



お造り3種盛
税込1,760円

特選!! 海の幸

季節限定

数量限定



かに天ぷら

税込 **2,310円**



かにうどん

税込 **1,870円**



かに雑炊

税込 **1,650円**



ほたるいか
醤油漬け

税込 **605円**



わかめうどん

税込 **605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。