

伊豆の
魚料理

ゆうげ

〈お品書き〉



<https://www.ironichaya.com>

LINE@



@ironichaya

お飲み物

お飲物のラストオーダーは、
閉店20分前までとなります。

〈ビール〉

- サッポロ黒ラベル 大瓶 七五〇円 (税込八二五円)
- エビスビール 中瓶 七〇〇円 (税込七七〇円)
- 静岡麦酒(サッポロ生ビール) 中 五〇〇円 (税込五五〇円)
- グラス 三五〇円 (税込三八五円)
- ノンアルコールビール 四五〇円 (税込四九五円)

〈日本酒〉

- 静岡熱海純米酒 冷酒片口 八五〇円 (税込九三五円)
- 福島松美ど里純米酒 冷酒片口 九五〇円 (税込一〇四五円)
- 秋田大納川純米酒 冷酒片口 八五〇円 (税込九三五円)
- 秋田大納川辛口 お燗ハト徳利 七五〇円 (税込八二五円)
- 広島ゴールド賀茂鶴 180ml 九〇〇円 (税込九九〇円)
- 広島純米吟醸一滴入魂 720ml 二、六〇〇円 (税込二、八六〇円)

〈芋焼酎・麦焼酎〉

- 水・お湯・烏龍茶・緑茶・炭酸割り・ロック 各四五〇円 (税込四九五円)
- レモンサワー 四五〇円 (税込四九五円)
- グラスワイン 赤・白 各三五〇円 (税込三八五円)

〈梅酒〉

- ロック・水割り
- ソーダ割り

〈ウイスキー〉

- サントリー角水割り

ハイボール

〈ソフトドリンク〉

- 三ツ矢サイダー 350缶 三〇〇円 (税込三三〇円)
- バヤリースオレンジ 350缶 三〇〇円 (税込三三〇円)
- 烏龍茶 350缶 三〇〇円 (税込三三〇円)
- ラムネ 二五〇円 (税込二七五円)



タレント
薬丸裕英さん
おすすめ!

Weingut Korrell Johanneshof
ヴァインガート・
コレル・ヨハネスホフ
オーガニック白ワイン
4,000円 (税込 4,400円)

焼酎・ワイン等
ボトルは別表に
あります。

デザート

季節のシャーベット
抹茶アイスクリーム

各300円
(税込 330円)



- 生搾りパインサワー 七〇〇円 (税込七七〇円)
- 季節の柑橘サワー 五五〇円 (税込六〇五円)
- おかわり(中のみ) 四〇〇円 (税込四四〇円)



先ずは

一品

お通し(席料)
300円 (税込 330円)



さざえつぼ焼

五〇〇円〜八〇〇円

(税込 五五〇円〜八八〇円)

大ハマグリ焼(本美之主貝)

五〇〇円〜六〇〇円

(税込 五五〇円〜六六〇円)

あじのたたき

九〇〇円

(税込 九九〇円)

たたみいわし

七〇〇円

(税込 七七〇円)

えいひれ

六〇〇円

(税込 六六〇円)

板わさ

六五〇円

(税込 七一五円)

かにみそ

五〇〇円

(税込 五五〇円)

いか沖漬け

六〇〇円

(税込 六六〇円)

釜あげ桜えび

六五〇円

(税込 七一五円)

釜あげしらす

五〇〇円

(税込 五五〇円)

たこぶつ切り

六〇〇円

(税込 六六〇円)

もずく酢

四〇〇円

(税込 四四〇円)

やさしいサラダ

五〇〇円

(税込 五五〇円)

もろきゅう

三五〇円

(税込 三八五円)

冷やしトマト

四〇〇円

(税込 四四〇円)

厚焼き玉子

五〇〇円

(税込 五五〇円)

旬の舟盛り



二〜三名様盛り

三、八〇〇円〜

(税込四、一八〇円〜)

五、五〇〇円〜

八、〇〇〇円

(税込六、〇五〇円〜)

八、八〇〇円

イメージ

※お刺身の内容は季節等により変更となります。



活あわびの天麩羅

二、〇〇〇円〜

(税込二、二〇〇円〜)



おすすめの逸品

活あわびの

踊り焼き

二、〇〇〇円〜

(税込二、二〇〇円〜)



伊豆の天麩羅

盛り合わせ

一、六五〇円

(税込一、八二五円)

【季節毎のおすすめメニューもございます。1ページをご覧ください】

金目鯛の煮付け



四、〇〇〇円、
六、〇〇〇円
(税込四、四〇〇円、
六、六〇〇円)

※美味しくお召し上がりいただくために20分～程度のお時間がかかります。

ひもの

- | | |
|--------|-------------------|
| いか一夜干し | 六〇〇円 (税込六六〇円) |
| さんま丸干し | 六〇〇円 (税込六六〇円) |
| かます | 一、二〇〇円 (税込一、三二〇円) |
| えぼ鯛 | 四五〇円 (税込四九五円) |
| むろあじ | 四〇〇円 (税込四四〇円) |
| かわはぎ | 五〇〇円 (税込五五〇円) |
| さばみりん | 六〇〇円 (税込六六〇円) |
| 縞ほっけ | 一、四〇〇円 (税込一、五四〇円) |
| 金目鯛(中) | 七〇〇円 (税込七七〇円) |
| 金目鯛(大) | 一、三〇〇円 (税込一、四三〇円) |
| おにかさご | 一、三〇〇円 (税込一、四三〇円) |
| あじみりん | 四〇〇円 (税込四四〇円) |
| 真あじ(中) | 四〇〇円 (税込四四〇円) |
| 真あじ(大) | 六五〇円 (税込七一五円) |



小付・串焼き・さぎえつぼ焼き・お刺身五点・和牛焼き
金目鯛煮付け又は干物・焼きおにぎり・みそ汁・水菓子

いろいろを囲んでの
美味と美酒で
楽しい時間をどうぞ。

*コース料理はご人数分での
ご注文とさせていただきます。

*仕入状況により料理内容が
異なる場合もございます。



小付・串焼き五種・お刺身四点・和牛焼き・金目鯛干物
焼きおにぎり・水菓子

コース料理に
+2,500円(税込2,750円)で
飲み放題!

90分/瓶ビール、日本酒、芋焼酎(芋・麦)
ウイスキー、ソフトドリンク



小付・串焼き四種・お刺身三点・牛ロース
焼きおにぎり・水菓子

こだわりの味付け
伊豆の幸を
ぜひ一緒にご堪能ください。

金目鯛の煮付け
4,000円~6,000円
(税込 4,400円~6,600円)



おすすめ伊豆名物



一度で二度、三度と美味しい

鰯のまご茶膳

二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)

そのまま
食べて
美味しい！

出汁茶漬けで
2度美味しい！

さらに
鰯の干物をのせて
3度美味しい！



あじの骨と鰹節でとった
ダシをかけてお楽しみください。

鰯のまご茶漬け

一、四五〇円

(税込一、五九五円)



あじのたたきと
あじの干物定食
一、五五〇円
(税込一、七〇五円)



* 混雑時はお時間がかかる
場合がございます。

金目鯛の干物と
お刺身定食 2,650円
(税込 2,915円)

金目鯛の干物定食 1,450円
(税込 1,595円)



おにかさごの干物と
お刺身定食 2,650円
(税込 2,915円)

おにかさごの干物定食 1,450円
(税込 1,595円)



縞ほっけの干物と
お刺身定食 2,800円
(税込 3,080円)

縞ほっけの干物定食 1,500円
(税込 1,650円)



舟盛り御膳

二、二五〇円

(税込二、四七五円)



まるごと

伊豆の海井

二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)

あじの干物茶漬

一、〇〇〇円

(税込一、二〇〇円)



海の幸井

一、四五〇円

(税込一、五九五円)

大葉焼きおにぎり

醤油・わさび味噌

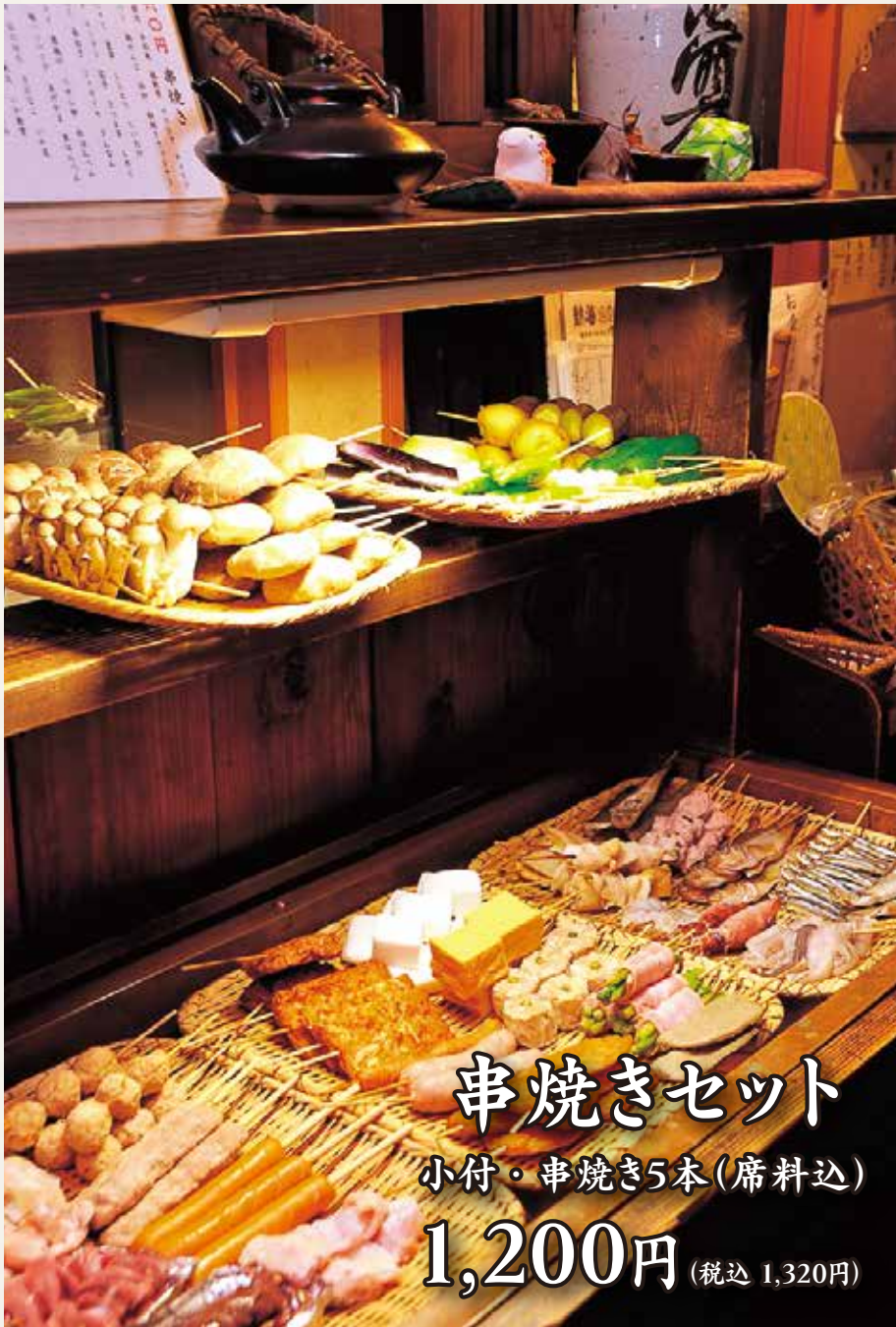
おにぎり

鮭・梅・昆布

岩海苔おにぎり

各三五〇円

(税込三八五円)



串焼きセット

小付・串焼き5本(席料込)

1,200円 (税込 1,320円)

串焼き 追加注文 1本 各150円 (税込 165円)

- 地鶏精肉・手羽先・鶏軟骨
- 鶏レバー・鶏だんご砂肝
- フランク・チヨリソ
- 粗挽きウインナー
- 里芋・ししとう・しいたけ
- 玉ねぎ・ピーマン・茄子
- さつま芋・にんにく・長ねぎ
- ジャガイモ・ぎんなん
- シウマイ・厚揚げ・うずら卵
- 白はんぺん・黒はんぺん・野菜天
- あげかま・鯛ハンバーグ
- ししゃも・はたはた・きびなご
- いか足・つぶ貝・帆立・いか軟骨



和気あいあいと
呑みながら、炭火で焼く。
焼きながら、呑む。
ひと味ちがう
いろいろ炭火焼きをどうぞ。

*串焼きセットはご人数分での
ご注文とさせていただきます。

牛肉網焼

上 一、三〇〇円 (税込一、四三〇円)

ざぶとん 一、八五〇円 (税込二、〇三五円)

おにぎり

鮭・梅・昆布・岩海苔

大葉焼き 醤油・わさび味噌

各三五〇円 (税込三八五円)