
大漁
磯丸水産
さかな㊨加工センター®

盛り合わせがお得！

浜焼き

新鮮な魚介を
自分で焼いて楽しむ。
溢れ出る素材の旨みを
熱々のうちにどうぞ！



0211

浜焼きセット

3194 ←（税込3514）
2699（税込2969）

人気の魚介の盛り合わせ！

- 白蛤（ホンビノス貝）2個
- イカ浜焼き1杯
- 帆立2個
- 赤海老2尾



大盛り

活貝焼き盛り合わせ

0205

並盛り

1797 ←（税込1977）
1599（税込1759）

- 白蛤（ホンビノス貝）1個・帆立1個・サザエ1個

0206

大盛り

4273 ←（税込4723）
3599（税込3959）

- 白蛤（ホンビノス貝）2個・帆立2個
- サザエ2個・ホッキ貝1個



※画像はイメージです

名物

創業からの人気商品！

0221
蟹味噌＋秘伝の味
蟹味噌甲羅焼
699
（税込659）



0230
バゲット
100
（税込110）
蟹味噌のせてどうぞ！

0223
人気のイカ焼き
イカの浜焼
699
（税込769）





店内の生簀よりお持ちいたします！

貝焼きをさらにおいしく！

0209
バター醤油
（税込66）60



0210
生海苔醤油
（税込66）60



0203
活サザエの壺焼
1個
（税込769）699
※サザエは破裂する時がありますので、ご注意下さい



0201
活白蛤（ホンビノス貝）の殻焼
1個
（税込549）499



0204
活ホッキ貝の殻焼
1個
（税込769）699



0202
活帆立の殻焼
1個
（税込659）599



魚串焼

こだわりの海塩使用！

伊豆大島の海水から
作り上げたミネラル豊富な
伝統海塩が、魚介の旨みを
極限まで引き立てます！

0181 丸ごと食べられる
丸ごと海老串
179
（税込197）

0183 浜焼きの定番
イカ串
199
（税込219）

0182 脂ノリノリ
サーモンハラス串
199
（税込219）

0188 一本まるごと
明太子串
299
（税込329）

0185 甘辛、しみしみ
サバみりん串
199
（税込219）

0191 盛り合わせがお得！
魚串焼盛合せ
1099
（税込1209）
絶対に召し上がっていただきたい「おすすめ5種」の盛合せ。

0186 みんな大好き
サーモン串
259
（税込285）

0189 コリコリ
つぶ貝串
399
（税込439）

0184 卵たっぷり
ししゃも串
199
（税込219）

0187 ネギと鮪の最強タッグ
鮪ハラモのねぎま串
299
（税込329）

0190 脂ののった
うなぎ串
399
（税込439）

海の精 あらしお
天日と平釜の
日本伝統海塩



焼き方は卓上の
「魚串焼を美味しく食べる焼き方」
をご覧ください。

※内容は変更になる場合がございます

銀皿焼

皿ごと焼くからずっと熱々！

0196
燻製タコさんウインナー
499（税込549）
おなじみの味が
大人な本格おつまみに！
燻製





0195
2種のスモークチーズ仕立て
599（税込659）
芳醇なスモークの香りが
チーズのコクを引き立てます
燻製



0227
イカとキノコのワタ焼き
699（税込769）
ワタの旨みが
酒によくあう
最高の一品です！



0194
香ばし粗挽きソーセージ
499（税込549）
パリッとジューシーな粗挽き肉に
奥深いスモーキーな味わい！
燻製



0226
つぶ貝とキノコのガーリックバター焼き
699（税込769）
厳選したつぶ貝をパセリ香る
ガーリックバターで！



0219
カマンベールと海老のアヒージョ
699（税込769）
海老に絡む、
とろとろカマンベールが
絶品です！





0248
舟盛り
2399円
(税込2639円)

自慢の「旨い魚」を揃えました!

刺身

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます

0258
深い赤身の旨み!
まぐろの刺身
599円
(税込659円)



0251
とろけるような味わい
サーモンの刺身
599円
(税込659円)



0249
甘みとコクのある味
鯛の刺身
599円
(税込659円)



0250
しっかりとした身質と旨み!
ブリの刺身
699円
(税込769円)





0247
ゲタ盛り
(刺身5点盛り)
1299円
(税込1429円)

人気の三種を盛り合わせ!

0252
刺身3点盛り
899円
(税込989円)

- 鯖赤身
- ブリ
- サーモン



0315
生本ズワイ蟹の刺身
1599
(税込1759)

おすすめ

刺身でしか味わえない
本ズワイ蟹の
甘くとろけるような
旨みを贅沢に
お楽しみください

新鮮だからうまい！
0256
貝刺し4点盛り
1399
(税込1539)

ホッキ貝
帆立貝
つぶ貝
黒ミル貝



※取り扱いのない店舗もございます
※画像はイメージです

0257
生簀の鯵をさばきたて！
活鯵の姿造り
899
(税込989)



0253
活ホッキ貝刺し
699
(税込769)
噛むほどに旨味があふれます



0254
活帆立刺し
799
(税込879)
※帆立貝は2個分です
しっかりとした食感と奥深い甘みが最高！



0255
つぶ貝刺し
699
(税込769)
コリコリとした歯切れのよい食感！



旨味が凝縮！
0246
しめ鯖の炙り
799
(税込879)
表面をさっと炙ったしめ鯖は
芳ばしい香りと
ほどよく溶け出た
脂が鯖の旨味を
ひきたてます

おすすめ

0267
4種の海鮮カルパッチョ
999
(税込1099)



彩り鮮やか！それぞれの魚の旨味を
引き立てる特製ソースで。

海鮮おつまみ

さあ、今日も一杯、何をつまもうか

0259
つまみ鰯（いわし）
脂のりの良い鰯を生姜醤油でサッパリと！
499円（税込549）





0284
黒こしょうのごま塩和え
499円（税込549）

0267
4種の海鮮カルパッチョ
999円（税込1099）



0266
ホタルイカのレバ刺し風
699円（税込769）

おすすめ



0312
白子ポン酢
599円（税込659）
とろける口どけポン酢と薬味が旨みを引き立てます



玉子料理



0264
ふんわりカニ玉（ズワイガニ入り）
ふんわりとろける玉子の食感と、ズワイガニの豊かな風味をお楽しみください
799円（税込879）

0261
しらすと海苔の玉子焼
磯の香りが食欲をそそる玉子焼き、出汁が効いています
699円（税込769）



0354
ブリ大根煮
脂ののったぶりと、味しみ大根。お酒もご飯もすすむ一品です！
699
（税込769）

おすすめ
0269
ブリとアボカドの甘醤油がけ
699
（税込769）

0244
海鮮キムチユッケ
599
（税込659）

0290
塩辛じゃがバター
499
（税込549）

ほくほくお芋にとろけるバターと特製塩辛。お酒が止まらない最強おつまみ！

0245
鮪の葱まみれ
599
（税込659）

0270
赤海老のケジャン風
799
（税込879）



0358
釜揚げしらすとお葱のサラダ
699
（税込769）

0297
海ぶどうサラダ
599
（税込659）

さらだ

0281
9種野菜のバーニャカウダ
彩り鮮やか！特製ソースで楽しむ、シャキシャキ野菜のバーニャカウダ
799
（税込879）

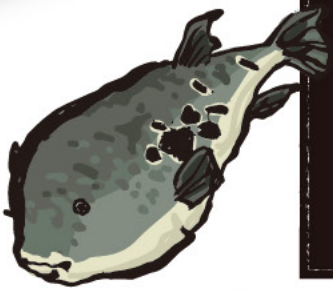
揚げ物

揚げたて熱々で酒がすすむ！

0313
白子天ぷら
699
（税込769）







おすすめ

0310
真ふぐの唐揚げ
699
（税込769）





0350
カキフライ
1個
249
（税込274）

2個よりご注文いただけます

※画像は2個です



※箸持ち画像はイメージです



0316
本ズワイ蟹の天ぷら
1299
（税込1429）



0307
カマンベールチーズとアボカドの天ぷら
599
（税込659）



0302 海老プリマヨネーズ 699 (税込769)

0301 さきいかの天ぷら 539 (税込593)



0314 タコの唐揚 599 (税込659)



0309 明太子のおつまみ天ぷら おすすめ 599 (税込659)



0308 鶏もも唐揚 4個 499 (税込549)



磯丸のふるふるポテト 各499 (税込549)

0293 昆布塩

0294 明太子バター

0292 藻塩

選んで楽しい、ふって美味しい、磯丸のポテトフライ!

一品

気づけば箸がむかう
なんだかんだで
もう一品

磯丸のガーリックトースト

おすすめ

2本 各399円（税込439）



0367 蟹味噌

サクッ、もっちり！
名物の蟹味噌とガーリックバターが
ジュワッと染み出す、旨味と香りが
濃厚な渾身の一本です



0369 明太子



0368 しらす



0283 薬味たっぷりひとくち厚揚げ
サクもちっ！
449円（税込549）



0288 エイヒレ
定番！
549円（税込659）



0296 揚げ茄子
悔れない旨さ！
449円（税込549）



0282 海老たっぷり水餃子
ぷるぷる！
649円（税込769）

早出し

サッと出る！
早くて旨い！

0359
梅氷晶
399
(税込439)



0274
極太メンマ
299
(税込329)



0278
セロリの浅漬け
399
(税込439)



0271
枝豆
399
(税込439)



0273
ごま塩きゅうり
399
(税込439)



0272
白菜漬け
299
(税込329)



0277
イカの塩辛
299
(税込329)



焼き魚

0234
縞ホッケ
899
(税込989)

ふっくら肉厚
香ばしい香りと
旨味をギュッと
閉じ込めました



0233
厚切り甘塩鮭焼き
899
(税込989)

しっとりとした
口当たり！



0232
サバ塩焼き
899
(税込989)

皮目も
香ばしく旨い！



うなぎ蒲焼き

肉厚な自慢のうなぎを特製タレで
香ばしくふっくらと仕上げました

0094
ハーフサイズ
899
(税込989)

0084
フルサイズ
1699
(税込1869)



つまみ寿司

お酒片手につまむ
磯丸の本格寿司



0328 豪快 海鮮こぼれ巻き寿司
（本ズワイ蟹・いくらのせ）
999（税込1099）

こぼれるほどの新鮮魚介と
たっぷりズワイ蟹の
贅沢すぎる共演！

鮪赤身
鯛
サーモン
本ズワイ蟹
いくら



0325 贅沢包み寿司
（うに・いくらのせ）
999（税込1099）

見た目も華やか、
リッチな味わい。
海の宝石を、
贅沢にひと口で！

ねぎトロ
うに
いくら
海ぶどう

ぎゅっと旨みを閉じ込めました！

押し寿司



0364 サーモンといくら
499（税込659）

とろける至福。
サーモンと
いくらの親子寿司

0361 ねぎトロ
499（税込549）

ねぎとろの
甘みと旨味が結まった
贅沢な一本

麺と飯 〆にもう一品！

0333
鳥良の鶏らー麺
こだわりのスープを味わって下さい。最後の一口まで鶏の旨みを満喫！
499円（税込879）





0334
磯丸のあさらー麺
殻付きあさりがたっぷり！磯の香り広がる、あっさり&コク旨スープ
499円（税込879）

0335
蟹味噌焼きおにぎり
1個 259円（税込395）
ひとつひとつ丁寧に手握りしたごはんに、名物の蟹味噌を。香ばしく焼き上げ、濃厚な旨みをもつ焼きおにぎりです



蟹味噌かけたら至高の蟹チャーハン！

0332
蟹チャーハン
蟹の香りと旨味が効いた噛むほどに旨いチャーハン
499円（税込879）





甘味

0366
たい焼きアイス
やさしい甘さの小豆とバニラが入ったアイス
149円（税込197）



0338
メロンボール
さっぱり口どけ、なつかし味
299円（税込329）



海鮮丼も多数ご用意しております
別紙メニューをご覧ください。



0340
生海苔味噌汁
ふわりと漂う磯の香り
199円（税込219）



0337
ご飯セット（汁物・漬物付き）
お好きな一品に合わせてお食事も！
299円（税込329）



※当店は国産米を使用しております

チューハイ

0609 チューハイ 299（税込329）

サワー

0601 レモンサワー

0604 氷結レモン

0605 氷結無糖レモン

0666 ぽん酢サワー



0610 トマトチューハイ

0611 柚子はちみつサワー

0612 男梅サワー

0667 カルピスサワー

0655 レッドブルサワー 499（税込549）



0646 お替り焼酎 299（税込329）

茶割り

0606 ウーロン茶割り

0607 カテキン緑茶割り

0619 ジャスミン茶割り

0614 生青汁ハイ 国産青葉100%使用

こだわり 果実サワー

0615 三ヶ日みかん 静岡県三ヶ日産

0617 沖縄パイナップル 沖縄県産

0616 山ぶどう 岩手県久慈市産

0618 シークワーサー 沖縄県大宜味村産

0603 生レモンサワー 459（税込505）

0613 生グレープフルーツサワー 499（税込549）



極上 宝焼酎ブレンド

樽で寝かせた熟成酒を使用。
芳醇でまろやかな
味わいです

0703 極上チューハイ 349（税込384）

0701 極上レモンサワー 449（税込494）

0702 極上生レモンサワー 509（税込560）

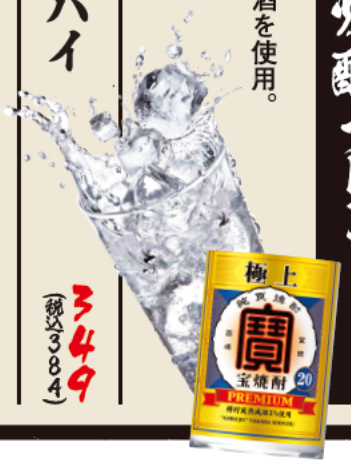
0704 極上生グレープフルーツサワー 549（税込604）

0705 極上ウーロン茶割り 449（税込494）

0706 極上カテキン緑茶割り 449（税込494）

0707 極上ジャスミン茶割り 449（税込494）

0708 極上生青汁ハイ 449（税込494）



0551 ハイボール、サワーなどの ウィスキー・焼酎の濃いめは +99（税込109）

アルコール薄め対応しております

ご希望の方はスタッフまでお申し付けください。
価格は通常価格と変わりません



オリジナルハイボール 399（税込439）



0621 1丁目 ハイボール
0622 2丁目 柚子はち
0623 3丁目 山ぶどう
0624 4丁目 ブラック
0625 5丁目 ジンジャー
0627 ハイボール ジョニー・ウォーカー 499（税込549）
0628 ハイボール 富士 599（税込659）



0656 レッドブルハイボール 499（税込549）
0641 お替りウイスキー 399（税込439）

ホッピー



0644 ホッピーセット（白・黒） 499（税込549）
0645 ホッピー（白・黒） 299（税込329）
0646 お替り焼酎 299（税込329）

ビール



0631 生ビール（キリン一番搾り） 599（税込659）

Tap Marché
本日のクラフトビール 635（税込699）
詳細はスタッフまでお尋ねください。

0636 ノンアルコールビール（キリン グリーンズフリー） 499（税込549）

ワイン

グラス
0685 白
0686 赤 各 399（税込439）

ワイン ジョッキロック
0687 白
0688 赤 各 499（税込549）

0689 甘熟ぶどうのおいしいワイン スパークリングワイン 白 699（税込769） 約2杯分
渋みや酸味を抑えたフルーティなスパークリングワイン



アルコール分3%
低アルコールのお酒です

梅酒

0681 ロック・炭酸割り 各 399（税込439）

ノンアルコール

食事の糖や脂肪の吸収を抑える！

カロリミット
0657 ノンアル梅酒 ティスト 各 399（税込439）
完熟梅のフルーティな香り



カロリミット
0658 アップルスパークリング
程よい酸味の爽やかな炭酸



0659 氷ゼロ スパークリング レモン シチリア産
雑味のない、みずみずしい果実感が楽しめます



ソフトドリンク 349（税込384）

0691 ウーロン茶
0692 カテキン緑茶
0698 ジャスミン茶
0693 生青汁
0654 レッドブル
0695 コーラ
0696 ラムネ
0694 オレンジジュース
0699 カルピス

磯丸名物 爆弾酒 飛ぶまで飲まない！

しゃりしゃりシャーベット状の冷酒にさらに梅酒を！

0647 風神（ふうじん） 日本酒
（凍らせ冷酒）
499（税込549）



0648 うめ
0649 ぶどう
0650 生姜
雷神（らいじん） 焼酎
各499（税込549）



本格焼酎

ロック・炭酸割り・お湯割り・水割り

499（税込549）

0661 黒白波（くろしらなみ） 芋



0662 黒甕（くろかめ） 芋



0663 一刻者（いっこもん） 芋



0664 白水（はくすい） 麦



0665 イサイナ 芋



日本酒

0671 磯丸純米酒
あっさりとして海鮮によく合う辛口の日本酒
特別価格 499（税込549）



0673 磯川にごり酒
もろみの風味を大切にした素朴な旨さで、スッキリとした甘味のにごり酒
【特別価格】499（税込549）



0672 兵庫男山
飲むほどにくせがなくさらりとした口当たりの淡麗辛口酒
499（税込549）



0674 酔鯨（すいげい）
独特の旨味としまった切れ味を併せ持つ淡麗辛口
699（税込769）



0675 八海山（はっかいさん）
やわらかな口あたりと淡麗な味わい。八海山を代表するお酒
799（税込879）



0676 松竹梅 豪快樽酒
爽快な香りと深い味わいが特長で、幅広い料理との相性抜群
599（税込659）



0677 スパークリング清酒
松竹梅白壁蔵 澪（みお） 150mlボトル
ほどよい酸味とほんのり甘い味わい
599（税込659）



0678 シャリシャリおいしい、新提案・新食感のフローズン清酒
〈澪〉FROZEN
599（税込659）



熱燗 松竹梅 豪快

酒通をうならせる凛としてすっきりしたのどごし。お燗をつけた時に燗映えする辛口の味わい

0679 小 499（税込549）
0680 大 998（税込1098）



磯丸水産 公式HP

公式SNSでお得な情報をチェック！

YouTube　Instagram



当店は骨髄バンクの活動支援をしています。

※当店は国産米を使用しております
※画像はイメージです
※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます