



FOOD MENU

鉄海焼

伊勢海老焼き 100g ¥1,100~ (税込 ¥1,155~)

身は塩焼きに。頭はお味噌汁にします。

アワビのバター焼き 100g ¥1,200~ (税込 ¥1,260~)

磯の香り漂うアワビをやわらかくバター焼きに。濃厚な肝はガーリックオイル焼きで。

トラバガニステーキ ¥1,800 (税込 ¥1,890)

食べ応えのある大きな足を一本丸ごと焼き上げました。

中トロのざっと焼き ¥1,280 (税込 ¥1,344)

脂ののった中トロをレアに焼き上げました。ポン酢とわさびで。

特大 車海老の塩焼き ¥1,500 (税込 ¥1,575)

大きめサイズの車海老です。ピンク岩塩どうぞ。

帆立貝柱のバター醤油焼き ¥800 (税込 ¥840)

こくのある味噌マヨネーズソースで。

本マグロのトロステーキ ~柚子わさびで~ ¥1,100 (税込 ¥1,155)

トロマグロのガーリックステーキです。

プリプリ 海老マヨネーズ ¥780 (税込 ¥819)

大人気の定番メニュー“エビマヨ”です。

サーモンのタルタルステーキ ¥780 (税込 ¥819)

こんがり焼いたサーモンに自家製タルタルソースをたっぷりかけました。

まるごとイカ焼き ¥680 (税込 ¥714)

いかを丸ター杯使って香ばしく焼き上げました。

タコとネギのガーリック焼き ¥680 (税込 ¥714)

ぶつ切りタコとやわらかい白ネギをガーリック風味のソースで。

大アサリ焼き ¥600 (税込 ¥630)

特製のたれとたっぷりネギで仕上げました。