

平塚割烹

いしけん

四季折々の旬野菜や毎日市場直送の新鮮な魚介類。
落ち着いた雰囲気の中でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。
お料理と一緒に、こだわりのお酒も豊富に揃えております。

『当日のおまかせ』

○板長コース 一〇〇〇〇
その日の仕入れで板長が腕を振るいます。

○千鳥足コース 七七〇〇
お酒のあてを何品か見繕います。

アラカルトでご注文のお客様には季節の八寸(一〇〇〇円)をお出し致します。ご了承下さい。

本日のおすすめ

○旬のお刺身盛合せ

二人前より 一人前 三〇〇〇

○メバチマグロ刺身 二五〇〇

○北海 甘えび刺身 三本 一一〇〇

○三陸 赤貝刺身 一六〇〇

○瀬戸内 ミル貝刺身 一六五〇

○房州 初ガツオ刺身 一八〇〇

○地物 いか刺身 二〇〇〇

○地物 キンメダイ刺身 二八〇〇

○三崎 タコぶつ 一五〇〇

○クジラ刺身(ニンニク醤油) 一六五〇

○白ダイ塩焼き・煮付け 一八〇〇

○花ダイ塩焼き・煮付け 一八〇〇

○いかゲソ揚げ 八八〇

○ズワイガニの西京焼き 一八〇〇

○春の山菜天ぷら 一五〇〇

○煮穴子おつまみ 一五〇〇

○煮穴子寿司 一貫 四〇〇

○タコとワカメの酢の物 六〇〇

○クジラの竜田揚げ 一八〇〇

○海老しんじょう 一一〇〇

○どじょうの柳川鍋 一五〇〇

○フグ唐揚げ 一八〇〇

○すっぽん小鍋 一八〇〇

○うなぎ蒲焼き・白焼き 三三〇〇

○うなぎ肝焼き 一本 三三〇

○あさりバター 一一〇〇

○漬物盛合せ 六〇〇



天婦羅

- 天婦羅盛合せ
二〜三人前 二五〇〇
- 海老天 一本 三三〇
- 野菜天 三種 四〇〇
- 地魚天 三種 五〇〇
- 小さいかき揚 三五〇

肉料理

- 佐賀牛のステーキ
【二〇〇g辺り】 三二〇〇
- いしけんタッキー
フライドチキン 二二〇〇
- なんこつ入りつくね 一二〇〇
- 地鶏の塩焼き 一二〇〇
- 地鶏の唐揚げ 一二〇〇
- 山梨 鹿刺 一五〇〇
- 山梨 鹿焼き 一三〇〇

せいろ料理

- 地場野菜のせいろ蒸し 五五〇
『トッピング出来ます』
- 黒毛和牛 六〇〇
- 地魚 五〇〇
- 地鶏 三五〇

開店からずっと

- 地魚とアボカドの生春巻き 一二〇〇
- いしけんサラダ(海鮮) 八五〇
- いしけん風ヌタ 一〇〇〇
- 茶碗蒸し 八〇〇
- 自家製玉子焼き 一〇〇〇
- なんこつ入りつくね 一二〇〇

自家製竹豆腐

八〇〇





お食事



○天神鯛茶

二〇〇〇

○うな重

四四〇〇

○天重

二〇〇〇

○海鮮丼

三〇〇〇

○マグロ丼

四八〇〇

○地魚漬け丼

一八〇〇

○海鮮ばらチラシ

一五〇〇

○おにぎり(梅・鮭・ふりかけ)

三五〇

○お茶漬け(梅・鮭)

七〇〇

○あさりの味噌汁

五〇〇

○青のりの味噌汁

五〇〇

○あら汁

五〇〇

寿司・巻物



○おまかせ寿司 七貫・一卷

三五〇〇

○おまかせ寿司 三貫

一八〇〇

○鉄火巻

七五〇

○トロ鉄火巻

一五〇〇

○トロたく巻

一八〇〇

○カツパ巻

四五〇



○納豆巻

四〇〇

○かんぴょう巻

四五〇

○なみだ巻

五五〇

デザート

○季節のアイス

三八〇

○季節のシャーベット

三八〇

