



おすすめ御刺身膳 ¥2,410

当館人気No.1メニュー
新鮮な当日のおすすめお刺身を盛り
込んだお膳です



ニッ島天ぷら膳 ¥2,100

海老・魚・野菜の贅沢な組み合わせ
ボリュームたっぷり。



煮魚・刺身膳 ¥1,985

お刺身3点盛と本日の煮魚の組み合わせ。
あれもこれも食べたい人に。



エビフライ膳 ¥2,100

ドカンと大きいエビフライ！
皆が大好きエビフライ！
2尾付でおなかいっぱいです。

※茶碗蒸し、もずくは付いておりません。ご了承下さいませ。



海鮮丼 ¥2,715

珍しい二段重ねの海鮮丼。
一つの丼に収まり切れない美味しさを
召し上がれ！



活・貝づくし丼 ¥2,800

当館オリジナルの貝づくし丼を
リニューアル。より鮮度の良い
貝だけで仕上げます。



特製バラちらし ¥2,160

ニッ島特製のバラちらし。
一日7食限定の販売です。



釜揚げしらす丼 ¥1,730

地元大津港水揚げのしらすを
たっぷり使用。

※丼ものには味噌汁、漬物、デザートが付きます



マグロ井

¥ 2,595

マグロが大好きなあなたに、
たっぷりのマグロを。



三色井

¥ 4,250

ウニ、いくら、お刺身の豪華共演！
美味しいとこどりの井です。



いくらとお刺身の 他人井

¥ 3,000

たっぷりいくらと新鮮なお刺身を
楽しめる井です。お刺身の種類は
スタッフにお伺いください。



大海老天重

¥ 2,295

見たら笑っちゃうほど大きな海老
天ぷらが乗った天重。

※井もの、お重ものには味噌汁、漬物、デザートが付きます

船膳

¥ 4,060

お造り4種盛、天ぷら、ズワイガニが付いたおもてなしのお膳です。

お祝いの席などにも。

※冬期（11～3月はカニがあんこう鍋になります。）



波膳

¥ 2,420

お造り3種盛とヒレカツのセット。

お魚もお肉も食べたい方に。





ローズポークの 豚バラ生姜焼き膳 ¥1,625

豚肉に生姜の香りをまどわせて。。。
脂ののったバラ肉使用で、ご飯が
もりもり進みます。

棒ヒレカツ膳 ¥1,675

柔らかく、さっぱりとした国産豚の
ひれを使用。自家製ソースでどうぞ。
※150g



ソースかつ重 ローズポーク使用 ¥1,680

柔らかく上質なローズポークのヒレカ
ツが5枚とボリュームたっぷり。
特製の手作りソースでどうぞ。

※お膳,かつ重にはものには味噌汁、漬物、デザートが付きます

常陸牛
サーロインステーキ
100g ¥2,750
200g ¥5,500
お膳セット+¥485

茨城の誇るブランド牛「常陸牛」
柔らかい肉質と甘みのある脂が特徴。



煮穴子丼
¥1,760

お味はあっさり、フワフワに煮た
穴子を使用した上品な丼です。
※穴子が入荷した時のみの販売。



お子様ランチ
ジュース付
¥825



お子様ちらし
みそ汁・ジュース付
¥930

キンキ煮魚

¥4,800

脂ののった大きなキンキです。
ご注文を頂いてから煮るため、
ご提供までにお時間がかかります。



活アワビ

100g ¥2,250

・お造り・肝バター焼き
・踊り焼き
好きな食べ方をお選びください。



おまかせ刺し盛

3種 ¥2,500

5種 ¥3,800

貝刺し盛 ¥2,200



冬の名物
あんこう鍋
一人前 ¥2,350

北茨城冬の名物、あんこう鍋。
あん肝をたっぷり溶かしたスープが
決め手。※一人前から注文可。



どぶ汁
一人前 ¥3,300
※ご注文は2人前より

水を使用せず、具材から出る水分
のみで炊き上げるあんこう鍋です。
これぞ北茨城の郷土料理。



あんこう鍋御膳
¥2,300

小鍋仕立てのあんこう鍋と
お刺身がセットになったお膳です。
※漬物、デザート付き。



※茶碗蒸し、もずくは付いておりません。ご了承下さいませ。



あん肝塩蒸し

¥ 955

塩蒸しにすることで、脂臭さが抜け食感はクリーミーに。
ワサビでお召し上がりください。



あんこうとも酢

¥ 1,650

北茨城のあんこう料理の定番です。
あん肝を加えた酢味噌でどうぞ。



あんこう唐揚げ

¥ 1,170

コラーゲンたっぷりのあんこうの身を
ジューシーな唐揚げに仕上げました。



カキフライ

単品 ¥ 1,200
セット ¥ 1,685

冬季限定の人気メニュー。
広島県産の大粒のカキを使用。
熱々にかぶりついて下さい。