五月七日のおすすめ

祭 黒潮祭り開催中！

でんぱち一番人気！

名物 海鮮傳八盛り（でんぱち）

全国の産地直送のとれとれ鮮魚や地元漁港で水揚げされたピチピチの鮮魚を豪快に盛り込みます。
板さん泣かせの海鮮傳八盛り、これを食べずに傳八は語れません。

田辺江川漁港　ケンケンかつお
みなべ漁港　いさぎ
北海道産　真いかの姿造り
勝浦漁港　勝浦生まぐろ
椿漁港　ひらまさ

さらに鮮魚が2種増えて大変お得

二人前（五種）一〇〇〇円
三人前（七種）一五〇〇円

少しずつ食べたい方に

本日の特選三種盛り 一二八〇円

ひらまさ　生うに　まぐろとろ

本日のお刺身単品

地元漁港・旬の魚

みなべ漁港
いさぎの姿造り 七八〇円
田辺江川漁港
紀州さばのきずし 四九〇円
南紀串本漁港
活ながれこの造り（二個） 八八〇円
田辺江川漁港
ケンケンかつおの造り 七八〇円
みなべ漁港
活〆真鯛の造り 五九〇円
田辺磯間漁港
生しらすの造り 五九〇円
みなべ漁港
太刀魚の厚切り造り 五九〇円
椿漁港
ひらまさの造り 六九〇円

厚切りまぐろトロ

まぐろの中でも脳の旨みが一番のインドまぐろのトロを板さんが思い切って厚切り、ぶつ切りにしました。極上トロの厚切りを口いっぱいお楽しみください。

厚切り炙りトロ造り 七八〇円
厚切りトロにぎり 二六〇円
厚切り炙りトロ丼 八八〇円

太刀魚背ごし 四九〇円
貝柱 四九〇円
生サーモン 四九〇円
甘海老 四九〇円
しめさば 四九〇円
まぐろユッケ 五九〇円
活〆真鯛 五九〇円
あおりいか 五九〇円
かんぱち 六九〇円
北海生うに 八八〇円
あん肝ぽん酢 六九〇円
生たらばがに 八八〇円
生ずわいがに 八八〇円

本まぐろ

本まぐろ赤身 六九〇円
本まぐろ中とろ 八八〇円
本まぐろとろ炙り 八八〇円
本まぐろ大とろ 一二八〇円

紀州備長炭　炭火焼

特大ひらまさのかま塩焼き 九八〇円
とろほっけの開き 六九〇円
真鯛のかぶと塩焼き 四九〇円

紀州うまいもん

オレンジの香りさわやか
勝浦生まぐろのカルパッチョ 五九〇円
紀州のブランド牛
熊野牛のたたき 一二八〇円
極上しらすの紀州梅サラダ 五九〇円
天然ふぐのぶつ切りぽん酢 七八〇円
富田の水を使った地ビール
ナギサビール（小瓶） 六三〇円

揚げ物・天ぷら

（ふきのとう・なめたけ・山みつば・さつま芋・かぼちゃ）
春野菜の天ぷら盛り合わせ 五九〇円
海鮮天ぷら盛り合わせ 六九〇円
太刀魚の一本揚げ 五九〇円
天然ふぐの唐揚げ 六九〇円
げその天ぷらタコヤキ風 四九〇円

黒毛和牛

黒毛和牛をコトコト煮込みました。
牛すじ味噌煮込み 四九〇円
コトコト煮込んだ牛すじをごはんとあわせます。
石焼き牛すじご飯 六九〇円
マヨネーズとの相性抜群
牛すじ鉄板マヨどて焼き風 五九〇円

板さん逸品

希少品。生姜で炊きあげました
かつおの肝煮 三九〇円
極上釜揚げしらすの酢の物 三九〇円
ながれこの旨煮 六九〇円
勝浦生まぐろのユッケ 五九〇円

傳八のぽん酢は太陽の日差しをたくさん浴びた香り高い柚子をたっぷり贅沢に使った「熊神村の柚子ぽん酢」を使用しています。

消費税は別となっております

※本日のおすすめ仕入れは、魚の目利き18年の南が担当いたしました。