

米油で揚げる専門店の天ぷら

当店は、体に優しいこだわりの「米油」を使用し、揚げたて熱々、出来立ての美味しさを提供しております。

海老・国産漬け鶏・いか・野菜3

いろどり天ぷら膳

1,590円
(税込1,749円)
玉子天付 1,690円
(税込1,859円)

穴子(ハーフ)・海老・いか・野菜3

よし平海鮮天ぷら膳

1,790円
(税込1,969円)
玉子天付 1,890円
(税込2,079円)

季節の天ぷら2・海老・野菜3

季節の天ぷら膳

1,790円
(税込1,969円)
玉子天付 1,890円
(税込2,079円)

穴子一本揚げ・野菜3

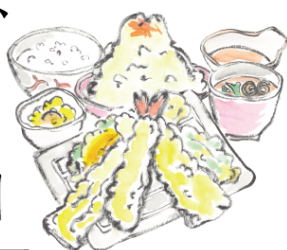
穴子一本天ぷら膳

1,790円
(税込1,969円)
玉子天付 1,890円
(税込2,079円)

自分で作る!

自分だけの推し天丼!

炊き立てご飯の上に、お好きな天ぷらをのせ、卓上の「熟成よし平天丼たれ」を回しかけ、推し天丼完成! 当店オススメは、玉子天をのせた半熟月見天丼! ぜひお試しあれ!



ご膳メニュー
全て
おかわり無料!

大かまどご飯 新潟産コシヒカリ・今月の炊込みご飯
選べる味噌汁 三陸産わかめ・国産なめこ
キャベツ 自家製新鮮生野菜ドレッシング
お漬物 甘くないすっぱい! 紀州小梅・おかず生姜・塩辛

ご注文以外のお客様へのお取り分けは、一切お断り致します。

野菜6

野菜づくし天ぷら膳

1,190円
(税込1,309円)
玉子天付 1,290円
(税込1,419円)

国産漬け鶏3・野菜3

漬け鶏づくし天ぷら膳

1,390円
(税込1,529円)
玉子天付 1,490円
(税込1,639円)

海老1・国産漬け鶏2・野菜3

海老1鶏2天ぷら膳

1,490円
(税込1,639円)
玉子天付 1,590円
(税込1,749円)

海老2・国産漬け鶏1・野菜3

海老2鶏1天ぷら膳

1,590円
(税込1,749円)
玉子天付 1,690円
(税込1,859円)

海老3・野菜3

海老づくし天ぷら膳

1,690円
(税込1,859円)
玉子天付 1,790円
(税込1,969円)

デザート付
海老・国産漬け鶏・野菜2・季節のシャベット
レディース天ぷら膳

1,590円
(税込1,749円)
玉子天付 1,690円
(税込1,859円)

三度おいし!

えび

つまぶし

半熟玉子天付き

ご飯のおかわり自由
炊き込みご飯も選べます!

大粒紀州南高梅付き

海老天ひつまぶし御膳 1,790円
(税込1,969円)

南紀生まぐろ

半熟玉子天付き

(税込2,959円)

勝浦生まぐろ刺身付き 海老天ひつまぶし御膳 2,690円

南紀生まぐろ

半熟玉子天付き

ご飯のおかわり自由 炊き込みご飯も選べます!

(税込3,289円)

勝浦生まぐろ刺身付き 穴子天ひつまぶし御膳 2,990円

ひつまぶしの美味しいお召し上がり方

一膳目
かき揚げをくずして、天井としてお召し上がり下さい。

二膳目
薬味と半熟玉子の天ぶらを混ぜてお召し上がり下さい。

三膳目
紀州南高梅とわさびを入れお出汁をかけて、天井茶漬けとしてお召し上がり下さい。

穴子

勝浦生まぐろ刺身付き

穴子天ひつまぶし御膳 2,090円
(税込2,299円)

穴子天ひつまぶし御膳 2,990円
(税込3,289円)

漬け丼・だし茶漬け



ご提供時に、召し上がり方を説明致します

一膳目 ごま醤油だれとまぐろ、のりをのせて漁師丼として

二膳目 残りのまぐろで、特製出汁をかけ茶漬けとして

召し上がり方

（ご飯の上に刺身を半分程と
（温泉玉子をのせ、
つけだれのごま醤油だれを
スプーン3杯ほど回しかけ、
ねぎとのりを軽くかけ、
漁師丼としてお召し上がりください。

■ご飯お代わり（二膳目）

※係の者にお申しつけください
二、残りの刺身、のりを全てのせ、
お好みでわさびを入れ、
よし平 特製出汁をかけ、
まぐろ茶漬けで
お召し上がりください。



海老・国産漬け鶏・野菜2
揚げたて天ぷらと

勝浦生まぐろ漁師めし膳

温玉付

2,190円

（税込2,409円）

穴子一本天ぷらと

勝浦生まぐろ漁師めし膳

温玉付

2,690円

（税込2,959円）

ご馳走 まぐろ刺身膳

生まぐろの水揚げ日本一南紀勝浦漁港から
直送された生まぐろ使用。

海老・国産漬け鶏・野菜2

揚げたて天ぷらと

勝浦生まぐろ刺身膳

2,190円

（税込2,409円）

穴子一本天ぷらと

勝浦生まぐろ刺身膳

2,690円

（税込2,959円）



ご膳メニューセット内容

大かまどご飯

お好きなご飯をお選び下さい



新潟産コシヒカリ

毎日、その日に炊く分を自家精米。
つや、甘味、香り、「日本一おいしい」お米です。

月替り炊込み

毎月替わる味わいを楽しめる、
特選炊込みご飯です。

選べる味噌汁

お好きな具をお選び下さい



三陸産わかめ

三陸の冷たい海で育ったわかめは、身がしっかりと
しており、肉厚でやわらかく、歯ごたえ抜群。

国産なめこ

手間暇かけた製法により、本来の食感・風味を
お楽しみいただける栄養たっぷりのなめこです。

キャベツ(新鮮生野菜ドレッシング)

人参・玉ねぎ等五種類の野菜をたっぷり使った
とろつと濃厚な野菜で野菜を食べる自家製ドレッシングです。



お漬物

甘くない、すっぱい!
紀州小梅・おかずしょうが・
塩辛

全ておかわり無料

※ご注文以外のお客様へのお取り分けは、
一切お断りしております。

追いつけ

得 天ぷら盛り合わせ

(海老3・野菜3)
1,090円
(税込1,199円)

得 海老天盛り合わせ

(海老3・野菜3)
1,290円
(税込1,419円)

穴子一本揚げ

980円
(税込1,078円)

季節の天ぷら二種

500円
(税込550円)

海老天

350円
(税込385円)

国産漬け鶏天

300円
(税込330円)

チーズ天

200円
(税込220円)

いか天

200円
(税込220円)

ソーセージ天

150円
(税込165円)

ちくわ天

150円
(税込165円)

半熟玉子天

150円
(税込165円)

れんこん天

120円
(税込132円)

さつまいも天

120円
(税込132円)

なすび天

120円
(税込132円)

たまねぎ天

120円
(税込132円)

ピーマン天

120円
(税込132円)

かぼちゃ天

120円
(税込132円)

まいたけ天

120円
(税込132円)

ちびっこ

※小学生以下のお子様には
限らせていただきます。
※ジュースはみそ汁に変更できます。

ちびっこ天ぷらセット

790円
(税込869円)

ちびっこ天丼

690円
(税込759円)



ちびっこ天ぷらセット

海老・国産漬け鶏・ソーセージ
野菜・野菜・ご飯・サラダ・ジュース

ご飯・一品

ご飯(コシヒカリ)

290円
(税込319円)

みそ汁(わかめ)

120円
(税込132円)

キャベツサラダ

200円
(税込220円)

温泉玉子

100円
(税込110円)

だし茶漬け

こだわりの出汁で
天ぷら茶漬けはいかがですか

よし平特製 天然だし 100円
(税込110円)

大粒 紀州南高梅 300円
(税込330円)

デザート

季節のシャーベット 300円
(税込330円)

アルコール

※当店では、未成年の方、お車を
運転される方へのアルコールの提供は
いたしておりません。ご了承下さい。

プレミアムモルツ(小瓶) 500円
(税込550円)

ノンアルコールビール 400円
(税込440円)

日本酒(冷) グラス 490円
(税込539円)

一合 490円
(税込539円)

麦焼酎 450円
(税込495円)

芋焼酎 450円
(税込495円)

ソフトドリンク

ウーロン茶 290円
(税込319円)

オレンジジュース 290円
(税込319円)

コーラ 290円
(税込319円)



お持ち帰りメニュー

専門店の味をご家庭で! 職場で!



海老2・穴子(ハーフ)・いか・のり・野菜2

よし平 海鮮上天重

※お漬物付き
みそ汁は付きません

ご飯
大盛り
無料

1,690円

(税込1,825円)



漬け鶏天重

ご飯
大盛り
無料



いろどり天重

ご飯
大盛り
無料

漬け鶏天重 **1,290円**

国産漬け鶏3・のり・野菜2 (税込1,393円)

いろどり天重 **1,390円**

海老・国産漬け鶏・いか・のり・野菜2 (税込1,501円)



海老天重

ご飯
大盛り
無料

海老天重 **1,490円**

海老3・のり・野菜2 (税込1,609円)

◎お好みの「天ぷら単品」もお持ち帰りできます

まいたけ天

120円
(税込129円)

かぼちや天

120円
(税込129円)

ピーマン天

120円
(税込129円)

たまねぎ天

120円
(税込129円)

なすび天

120円
(税込129円)

さつまいも天

120円
(税込129円)

れんこん天

120円
(税込129円)

ちくわ天

150円
(税込162円)

ソーセージ天

150円
(税込162円)

いか天

200円
(税込216円)

チーズ天

200円
(税込216円)

国産漬け鶏天

300円
(税込324円)

海老天

350円
(税込378円)

季節の天ぷら二種

500円
(税込540円)

穴子一本揚げ

980円
(税込1,058円)

得 天ぷら盛合わせ

天ぷら盛合わせ

海老・国産漬け鶏・いか・野菜3

得 **1,090円**
(税込1,177円)

海老天盛合わせ

海老3・野菜3

得 **1,290円**
(税込1,393円)

天盛りセット

海老2・国産漬け鶏2・いか2・野菜6

得 **1,980円**
(税込2,138円)

海老天盛りファミリーセット

海老6・野菜6

得 **2,290円**
(税込2,473円)



天盛りセット



海老天盛りファミリーセット

ご家族
で



ご注文方法 店内およびお電話にて承ります

- ・ご注文を頂いてから調理いたしますので、出来上がるまで10~15分お待ちいただく場合がございます。
(店内の混雑状況によっては、それ以上に長い時間を頂く場合がございます)
- ・事前にお電話にてご希望のお引き取り時間をご連絡いただくと、その時間に合わせて調理し、
店頭にてお渡しできますので、なるべくお電話でのご注文をおすすめいたします。

漬け丼・だし茶漬け

名物

まぐろ漁師めし

塩辛

紀州小梅

おかずしょうが

毎日精米！大かまどご飯
(新潟コシヒカリ)

米油！揚げたて天ぷら
(海老・国産漬け鶏・野菜2)

南紀
生まぐろ

一膳目 ごま醤油だれとまぐろ、のりをのせて漁師丼として

二膳目 残りのまぐろで、特製出汁をかけ茶漬けとして

召し上がり方

一、ご飯の上に刺身を半分程と
(温泉玉子をのせ)、
つけだれのごま醤油だれを
スプーン3杯ほど回しかけ、
ねぎとりのりを軽くかけ、
漁師丼としてお召し上がりください。



■ご飯お代わり(二膳目)

※係の者にお申しつけください

二、残りの刺身、のりを全てのせ、

お好みでわさびを入れ、

よし平 特製出汁をかけ、

まぐろ茶漬けで

お召し上がりください。



ご飯、みそ汁、漬け物、キャベツ食べ放題付き

揚げたて天ぷらと 勝浦生まぐろ漁師めし膳 2,190円

こちらもオススメ

穴子一本天ぷらと勝浦生まぐろ漁師めし膳 2,690円 (税込2,959円)

(税込2,409円)