

御食事処

まる辰

いけす
ふく料理



イカの活き造り



壱岐牛しゃぶセット



鯛茶漬け

一品料理

※お値段はすべて税込料金です。

① 小鉢（二品）…………… 六六〇円

② おまかせ珍味…………… 五五〇円

③ 壺州豆腐の冷奴…………… 八八〇円

④ 壺州豆腐の揚げ出し豆腐…………… 八八〇円

⑤ 米なすのしぎ焼き…………… 八八〇円

⑥ アスパラのバター焼き（二月～九月頃）…………… 八八〇円

⑦ サザエのつば焼き（大一個）…………… 時価

⑧ サバの塩焼き…………… 八八〇円

⑨ イカゲソの天ぷら…………… 九八〇円

⑩ 銀ダラ西京漬け…………… 九八〇円

⑪ 鶏の唐揚げ…………… 九八〇円

⑫ 壺州豆腐の湯豆腐（十一月～二月頃）…………… 九八〇円
・野菜入り



⑫ 壺州豆腐の湯豆腐（野菜入り）
11月～2月頃迄



⑤ 米なすのしぎ焼き



③ 壺州豆腐の冷奴



⑬ わらびトンカツ



⑩ 銀ダラの西京漬け



④ 壺州豆腐の揚げ出し豆腐

人気
No.3

(25)

鯛茶漬け

※ミシユランガイド掲載の一品

一九八〇円

(23)

雑炊

九八〇円

(22)

のり茶漬け

九八〇円

(21)

おにぎり

七七〇円

ご飯もの

※壱岐産米使用

(20)

壱岐牛ステーキ

時価

(19)

壱岐牛ローストビーフ

一九八〇円

(18)

あらかぶの煮つけ

一九八〇円

(17)

あらかぶの唐揚げ

一九八〇円

(16)

鯛のカブト煮

一六五〇円

(15)

鯛のカブト焼き

一六五〇円

(14)

松茸土瓶蒸し(九月〜十一月頃)

一一〇〇円

(13)

わらじトンカツ

九八〇円

人気

お手軽セット

ドリンク一杯付き

三三〇〇円(税込)

ご注文に迷ったら...

※ドリンクは生ビール(中)・ハイボール
ソフトドリンクからお選び頂けます

※ご注文は二名様以上から
※大将おまかせ料理を二〜三品



(20) 壱岐牛ステーキ



(18) あらかぶの煮つけ



(25) 鯛茶漬け



(19) 壱岐牛ローストビーフ

刺身

人気
No.2

②⑥ イカの活き造り（二人前）

時価

※ミシユランガイド掲載の一品

※五ノ九月 ケンサキイカ（九州では、その身が赤いことから「赤イカ」と呼ばれています。）

九ノ二月 アオリイカ（九州では、体が透明で水のように透けて見えることから「水イカ」と呼ばれています。）

人気
No.1

②⑦ 刺身盛り合わせ（一人前）

一九八〇月

人気

②⑧ 白身薄造り（一人前）

一九八〇月

・ ひらめ・あら・鯛など

人気

②⑨ 壱岐産とらふくの薄造り（一人前）

一九八〇月

③⑩ サザエ刺身（大一個）

時価



②⑦ 刺身盛り合わせ（1人前）



②⑥ イカの活き造り（2人前）

要予約・宴会料理

人気

③① 竜岐牛しやぶセット（竜岐牛霜降）

・小鉢・鍋・雑炊

※上牛しやぶ

六六〇〇円
八八〇〇円

③② 牛豚しやぶセット（竜岐牛霜降＋国産豚ロース）

・小鉢・鍋・雑炊

四四〇〇円

③③ 豚しやぶセット（国産豚ロース）

・小鉢・鍋・雑炊

三三〇〇円

③④ ひきどおし鍋（十一月～二月頃）

※竜岐の郷土料理

二二〇〇円

③⑤ おまかせミニ会席

・小鉢・刺身・焼物・蓋物・出来立て豆腐
・アイスクリーム

三九八〇円

※食材、季節等により内容に変更があります

③⑥ 旬の会席

・小鉢・刺身・吸物・焼物・蓋物
・油物・替り鉢・ご飯物・アイスクリーム

※食材、季節等により内容に変更があります

四九八〇円

③⑦ 竜岐産とらふく会席

※一年中取り扱い可能

七七〇〇円

・小鉢・ふく刺・ふく子リ・ふく雑炊 or ふく飯（土鍋の炊き込みご飯）
・ふく唐揚げ・ふくの白子蒸し・アイスクリーム

※ふくの白子蒸しがない時は梅蒸しになります

※2名様以上となります
※ご予約は二日前まで
※料金はお一人様分となります



③⑤ おまかせミニ会席



③① 竜岐牛しやぶセット

要予約・おみやげ

陸上養殖とらふくを使用
低塩分生態環境水で安心安全

志岐産とらふく刺しセット

四人前 二二〇〇〇円

セット内容 ※一年中取り扱い可能

- ・ふぐ刺・ふぐの皮・ふぐのアラ
- ・赤おろし・きざみネギ・巻きネギ
- ・ひれ酒用のふぐのひれ・ボン酢・だいたい



お客様を座敷に〃ひきとおし〃てふるまった
志岐の郷土料理

ひきとおし鍋セット

(二〜三人前) 三五〇〇円

セット内容

- ・鶏肉・ゴボウ・スープ
- ※野菜等は入っておりませんのでご注意ください
- ※レシピ入り



ひきとおし鍋セットはふるさと納税の
お礼の品としてお求め頂けます。
詳しくは、QRをご覧ください



ひきとおしのレシピ
はこちらから...



営業時間 17:30 ~ 23:00

定休日 日曜日

電話 0920-47-6607

※ラストオーダー 22時30分まで

【お知らせ】

1. 予約多数の場合は入店をお待ちいただいたり、お断りさせていただく場合がございます。
 2. 当店は料理人一人のため、繁忙期にはお時間のかかる料理等が提供出来ない場合がございます。
- ※ ご予約をいただくとスムーズにお食事をご提供できます。



まる辰FB

おかげさまでミシュランガイド
に掲載されました

最新情報はFBをご覧ください

