

御食事処

まる辰

いけす
ふく料理



イカの活き造り



巻岐牛しゃぶセット



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）

五五〇円

② おまかせ珍味

三三〇円

③ 壺州豆腐の冷奴

四四〇円

④ 壺州豆腐の揚げ出し豆腐

五五〇円

⑤ 米^{べい}なすのしぎ焼き

五五〇円

⑥ アスパラのバター焼き（二月〜九月頃）

六六〇円

⑦ サザエのつぼ焼き（大一個）

七七〇円

⑧ サバの塩焼き

八八〇円

⑨ イカゲソの天ぷら

八二五円

⑩ 銀ダラ西京漬け

八二五円

⑪ 鶏の唐揚げ

八八〇円

⑫ 壺州豆腐の湯豆腐（十一月〜二月頃）

九三五円

・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



⑪ おらびトンカツ



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 一六五〇円
※ミシユランガイド掲載の一品
- ②4 牛丼 八八〇円
- ②3 雑炊 九三五円
- ②2 のり茶漬 五五〇円
- ②1 おにぎり 三三〇円

ご飯もの

※壱岐産米使用

人気

- ②0 壱岐牛ステーキ 二七五〇円
- ①9 壱岐牛ローストビーフ 一六五〇円
- ①8 あらかぶの煮つけ 一六五〇円
- ①7 あらかぶの唐揚げ 一六五〇円
- ①6 鯛のカブト煮 一四三〇円
- ①5 鯛のカブト焼き 一四三〇円
- 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 九三五円



②0 壱岐牛ステーキ



①8 あらかぶの煮つけ



②5 鯛茶漬



①9 壱岐牛ローストビーフ

ご注文に迷ったら…

お手軽セット

ドリンク一杯付き

二七五〇円(税込)

- ※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

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）

一六五〇円

人気

②8 白身薄造り（一人前）

一六五〇円

・ひらめ・あら・鯛など

人気

②9 志岐産とらふくの薄造り（一人前）

一六五〇円

③0 サザエ刺身（大一個）

七七〇円



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 志岐牛しやぶセット (志岐牛霜降)

・小鉢・鍋・雑炊

五五〇〇円

32 牛豚しやぶセット (志岐牛霜降+国産豚ロース)

・小鉢・鍋・雑炊

三八五〇円

33 豚しやぶセット (国産豚ロース)

・小鉢・鍋・雑炊

二七五〇円

34 ひきどおし鍋 (十一月〜二月頃)

※志岐の郷土料理

一六五〇円

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

三三〇〇円

※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・イカの活き造り・刺身・吸物・焼物・蓋物
・油物・替り鉢・ご飯物・アイスクリーム

三八五〇円

※食材、季節等により内容に変更があります

37 志岐産とらふく会席 (九月〜三月頃)

・小鉢・ふく刺・ふく子り・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

六六〇〇円

※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

人気

復活! 人気メニュー!

夢見る

シユーマイ

4個 五五〇円

8個 一〇〇〇円
前日予約テイクアウト可



35 おまかせミニ会席



31 志岐牛しやぶセット

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

三人前 二二〇〇円

セット内容

- ・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・ポン酢・だいたい



※九月お彼岸～
三月お彼岸までの商品です

お客様を座敷に、ひきとおし、てふるまつた
志岐の郷土料理

ひきとおし鍋セット

(三～四人前) 一六五〇円

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。



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

まる辰FB

