

インフォメーション

- 秋のおすすめ旬メニューをどうぞ。
テーブルのメニューをご覧ください。
- お昼のお昼980円(税別)～
- 宴会場最大36名様まで。
- いけすのお魚は刺身の他、煮る・焼くなども承ります。
大きい魚は半身でも承ります。

—営業時間—

朝 7:00～10:00
昼 11:30～14:30
夜 17:30～23:00
年中無休

雑魚屋

地魚と
創作料理

雑魚屋®

B1

本日の
お魚情報
2/2
【税別】



かんぱち

ワサビ(〜2人前)	980
かんぱち刺身	580
サンマ刺身又は黒魚	780
ササギ(中)刺身又は赤魚	1,230
ガラガメ刺身又は黒刺身(中)	780
イワシ(大)刺身又はイワシ(中)	1,530
カンパチ(大)刺身又はカンパチ(中)	680
いわしののみ干し	380
からかさ一夜干し	780
アサギ一夜干し	480
日曜鯛一夜干し	480
イクラの醤油漬(小)	480
イクラ丼(刺身汁付)	930
煎茶トースト(小)	300
小エビの刺身	480

雑魚屋

地魚を堪能する食の異空間

営業時間

朝 / 7:00AM-
昼 / 11:30AM-
夜 / 15:30PM-1

お魚屋の
ササギ
刺身
1,230円

お魚屋の
ササギ
刺身
1,230円



お魚屋の
ササギ
刺身
1,230円

送水口

送水口

最高水温14℃

容量 30.6L



Ms. [Name]

Mr. [Name]

Mr. [Name]

Mr. [Name]





お魚情報

片たぐし中丸銀魚	780
片たぐし中丸大銀魚	780
べつ子~2A前	600
中子有骨~1A前	1,530
中子有骨~2A前	2,530
中子有骨~3A前	780
中子有骨~4A前	1,630
中子有骨~5A前	1,630
中子有骨~6A前	1,700
中子有骨~7A前	2,700
中子有骨~8A前	3,630
中子有骨~9A前	4,630
中子有骨~10A前	5,580
中子有骨~11A前	6,530
中子有骨~12A前	7,480







本日の
お魚情報

11:30~12:00	700
12:00~12:30	700
12:30~13:00	800
13:00~13:30	1,200
13:30~14:00	800
14:00~14:30	2,200
14:30~15:00	800
15:00~15:30	4,200
15:30~16:00	2,200
16:00~16:30	1,700
16:30~17:00	2,200
17:00~17:30	2,200
17:30~18:00	2,200
18:00~18:30	4,200
18:30~19:00	2,200
19:00~19:30	3,200
19:30~20:00	2,200

facebook

お魚情報

Menu





