

菜單

銚子港 ぎょくらぶ ぎょ魚藏部

Chōshi Kō GYOGYOKURABU

標記的金額都是含稅價格



蓋飯

大碗米飯加200日元

海鮮丼 ★★★

Kaisen Don

各種各樣的本地魚和貝類等的蓋飯

帶日式醬湯・小菜

2,700日元

根據時期、撈魚情況，內容可能會有所不同。

醋飯



しらす丼



生まぐろ漬け丼

Shirasu Don

煮過的小沙丁魚蓋飯

帶日式醬湯・小菜

1,300日元

Nama Maguro Zuke Don

浸出汁的生金槍魚蓋飯

帶日式醬湯・小菜

1,800日元



醋飯

三色丼 ★★★

Sanshoku Don

“生金槍魚”、煮過的“小沙丁魚”、
“鮭魚卵”蓋飯

帶日式醬湯・小菜

2,300日元



請攪拌“生雞蛋”和“HISHIO”一起食用

“HISHIO”是由“銚子山十商店”製作的粒狀醬油

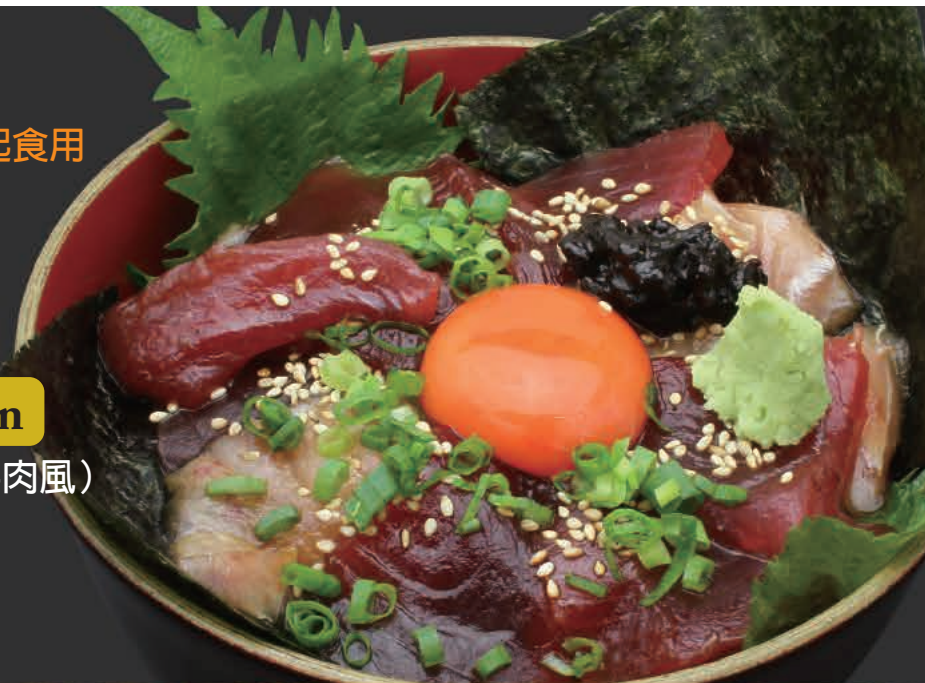
生まぐろユッケ丼 ★★★

Nama Maguro Yukke Don

浸出汁的生金槍魚蓋飯（生拌牛肉風）

帶日式醬湯・小菜

1,900日元



醋飯

生まぐろ丼



さばのソースカツ丼

Nama Maguro Don

生金槍魚蓋飯

帶日式醬湯・小菜

2,700日元

Saba no Sōsukatsu Don

炸“青花魚”蓋澆飯

帶日式醬湯・小菜

1,500日元



醋飯

いくら丼

Ikura Don

“鮭魚卵”蓋飯

帶日式醬湯・小菜

2,700日元

本店名産

ミニメカジキ

Mini Mekajiki

炸“旗魚”（小）

600日元





メカジキのソースカツ丼 ★★★

Mekajiki no Sōsukatsu Don

炸“旗魚”沙司蓋飯

帶日式醬湯・小菜

1,800日元

本店名產



套餐

根據時期、撈魚情況，內容可能會有所不同。



大碗米飯加
100日元

刺身定食

Sashimi Teishoku

各種各樣的本地魚套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

2,300日元



焼き魚定食

Yakizakana Teishoku

烤魚和生魚片套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

2,500日元

魚的種類根據時期、卸貨狀況變化。



ミックスフライ定食

Mikkusu Furai Teishoku

炸“青花魚”、“蝦”、“旗魚”套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

2,000 日元



鳥のから揚げ定食

Tori no Karaage Teishoku

油炸“雞肉”套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

1,500 日元



えびフライ定食

Ebi Furai Teishoku

油炸“蝦”套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

2,200 日元



かきフライ定食

Kaki Furai Teishoku

炸牡蠣套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

1,900 日元



メカジキフライ定食

Mekajiki Furai Teishoku

炸“旗魚”套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

1,800 日元



銚子つりきんめ干物定食

Chōshi Tsurikinme Himono Teishoku

烤“紅金眼鯛”套餐

有米飯・日式醬湯・小菜

2,800 日元



お子様セット

Okosama Setto

兒童套餐

“煮過の小沙丁魚”蓋飯(小碗)・
日式醬湯・小菜・飲料

1,000日元



バニラアイス

Banira Aisu

香子蘭霜淇淋
500日元

油炸食品

メカジキフライ

Mekajiki Furai

炸“旗魚” 1,300日元

タルタルソース(Tarutaru Sosu) 400日元
蛋黃沙司

おろしポン酢(Oroshi Ponzu) 350日元
柚子醋醬油

本店名産

ミニメカジキ

Mini Mekajiki

炸“旗魚”(小)
600日元



さばフライ

Saba Furai

炸“青花魚” 1,100日元



いわしフライ

Iwashi Furai

炸“沙丁魚” 1,100日元

目光のから揚げ

Mehikari no Karaage

炸“大眼青眼魚”
900日元



まぐろの竜田揚げ

Maguro no Tatsutaage

撒上片澱粉炸藥的“金槍魚” 1,000日元



ミックスフライ

Mikkusu Furai

炸“青花魚”、
“蝦”、“旗魚”
1,500 日元

帶蛋黃沙司



鳥のから揚げ

Tori no Karaage

油炸“雞肉”
1,000 日元



えびフライ

Ebi Furai

油炸“蝦”
1,700 日元

帶蛋黃沙司



かきフライ

Kaki Furai

炸牡蠣
1,400 日元



烤 菜



銚子つりきんめの干物

Chōshi Tsurikinme no Himono

烤“紅金眼鯛”乾貨
2,300 日元



メカジキのひ志お焼き

Mekajiki no HISHIO* Yaki

用“Hishio”調味的烤“旗魚” 1,100 日元

“HISHIO”是由“銚子山十商店”製作的粒狀醬油。

大碗米飯加
100 日元



ご飯セット

Gohan Setto

米飯套飯

米飯・日式醬湯・小菜・日式鹹菜

500 日元

生菜

根據時期、撈魚情況，內容可能會有所不同。



お刺身盛り合わせ

Osashimi Moriawase

海鮮拼盤

一人份 2,300日元

有什麼需要的話請叫職員。



ミニ刺身

Mini Sashimi

小盤刺魚 1,000日元

有什麼需要的話請叫職員。



生まぐろの刺身

Nama Maguro no Sashimi

金槍魚生魚片

2,200日元

銚子名産

なめろう

Namerō

拌日式豆醬的魚末

1,200日元



まぐろユッケ

Maguro Yukke

“金槍魚”生拌牛肉風

1,200日元



べさば

Shime Saba

醋醃青花魚

1,300日元



甘えびの刺身

Amaebi no Sashimi

甜蝦生魚片

1,600日元



釜揚げしらす

Kamaage Shirasu

煮過的“小沙丁魚”

900日元



自家製ピクルス

Jikasei Pikurusu

自製西式酸菜

600日元

お酒・アルコール類

酒类 / 酒類 / 주류

- ▶ 生ビール(KIRIN 一番搾り)
生啤酒 / 生啤 / 생맥주
グラス 650円(税込)
小杯 / 小杯 / 유리잔
- ▶ ジョッキ
大啤酒杯 / 大啤酒杯 / 맥주잔 700円(税込)
- ▶ 瓶ビール 700円(税込)
瓶装啤酒 / 瓶装啤酒 / 병맥주
- ▶ レモンサワー 700円(税込)
柠檬鸡尾酒 / 柠檬雞尾酒 / 레몬칫테일
- ▶ グレープフルーツサワー 700円(税込)
葡萄柚鸡尾酒 / 葡萄柚雞尾酒 / 자몽칫테일
- ▶ ウーロンハイ 700円(税込)
乌龙烧酒 / 烏龍燒酒 / 우롱소주
- ▶ ハイボール 700円(税込)
高杯酒 / 高杯酒 / 위스키
- ▶ ワイン(赤・白) 700円(税込)
红酒 & 白葡萄酒 / 紅酒 & 白葡萄酒 / 와인 & 백포도주
- ▶ 焼酎(麦・芋) 700円(税込)
麦 & 芋烧酒 / 麥 & 芋燒酒 / 보리&토란 소주
- ▶ 日本酒 一合 800円(税込)
清酒 / 清酒 / 청주

飲料 / 飲料 음료수

飲^の み 物^{もの}

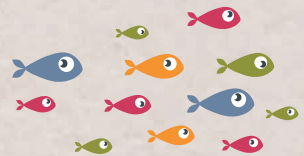
さけ さかな
酒の肴 400円(税込)
下酒菜 / 下酒菜 / 술 안주

详细内容请咨询职员。/
詳細內容請諮詢職員。/
상세한 내용은 직원에게 문의해주세요.

ソフトドリンク

清凉饮料 / 清凉飲料 / 음료

- ▶ オレンジジュース 400円(税込)
橙汁 / 橙汁 / 오렌지주스
- ▶ ジンジャーエール 400円(税込)
姜汁汽水 / 薑汁汽水 / 생강즙 사이다
- ▶ コカコーラ 400円(税込)
可乐 / 可樂 / 콜라



デザート

甜点 / 甜點 / 디저트



バニラアイス

香草冰淇淋
香子蘭霜淇淋
바닐라 아이스크림

500円(税込)

Coffee

咖啡 / 咖啡 / 커피

- ▶ コーヒー (HOT・ICE) 500円(税込)
咖啡 / 咖啡 / 커피
- ▶ カフェラテ (HOT・ICE) 550円(税込)
拿铁咖啡 / 拿鐵咖啡 / 카페라떼

ノンアルコール飲料

不含酒精饮料 / 不含酒精飲料 /
논알코올

- ▶ KIRIN 零ICHI 500円(税込)

禁止酒后开车 / 禁止酒後開車 / 음주 운전 금지

不允许未满20岁的客人饮酒 / 不允許未滿20歲的客人飲酒 / 만 20세 미만의 손님이 술을 마시는 것을 허락하지 않습니다