

メニエー表作成



いろはのこだわり

旬の食材を活かした
和食創作料理でのおもてなし

【すっぱん料理】

一匹一匹を丁寧に仕込んだ
すっぱんはアクや臭みもなく
食通の方はもちろん、
初めて食べられる方でも
満足していただけるよう
定番の鍋から、お刺身など
すっぱん創作料理の数々を
常時ご用意しております。



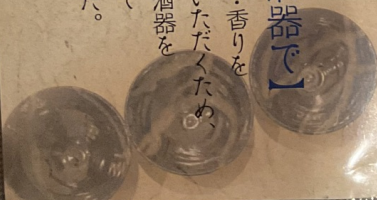
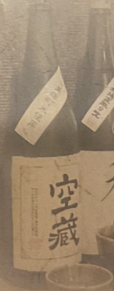
■営業時間／17:00～24:00
(ラストオーダー 23:30)
知多市に1の台4-13-6 [TEL:0562-54-0555]

【料理に合わせた日本酒を】

料理とお酒を別々に味わうのではなく、
両方の良さ・旨さを引き立てるよう
厳選した日本酒をご用意いたしました。
普段は日本酒を嗜まない方でも
おすすめの日本酒をご紹介しますので
お気軽にスタッフまでお声がけください。

【こだわりの酒器で】

お酒の味・口当たり・香りを
最大限にお楽しみいただくため、
こだわりの常滑焼酒器を
オーダーメイドにて
ご用意いたしました。



コース料理

大将おまかせ

鮮魚と旬野菜の
満足コース!

会席コース

美肌効果で大人気!!

(お一人様/全7品) ... 3,850円

(お一人様/全8~9品) 5,500円

(お一人様/全8~9品) 7,700円

※お一人様¥3,500~ご予算に応じてご用意いたします。お気軽にお申し出ください。



大将おまかせコースイメージ



すっぽん鍋イメージ

予約
限定

すっぽん尽くしコース

コースお品書き

・口取り ・前菜 ・すっぽん刺身盛り合せ ・すっぽん焼
・すっぽんから揚げ ・すっぽん鍋 ・雑炊 ・活血 ・デザート

(お一人様) 7,700円

予約
限定

すっぽん会席コース

コースお品書き

・口取り ・前菜 ・刺身盛り合せ ・天ぷら
・すっぽん鍋 ・雑炊 ・デザート

(お一人様) 5,500円

予約
限定

知多牛と原木椎茸のコース

コースお品書き

・知多産原木椎茸の取し物 ・前菜 ・刺身3点盛り合せ ・天ぷら
・知多牛と原木椎茸の焼き物 ・知多牛にぎり

(お一人様) 5,500円

冬季
限定
11月~3月
予約限定

ふぐコース (お一人様) 7,700円

鯛しゃぶコース (お一人様) 5,000円

ぶりしゃぶコース (お一人様) 5,000円



※表記価格は税別価格で、消費税は別途申し受けます。令和2年4月現在。

大
おす

新鮮

お

いろはお
..... (一

※ご予算・人数に
応じて



新鮮

+

篠島産

すわい

知多牛

いろは

海鮮サ

大将
おすすめ

晩酌セット 1,500円

(本日の大將おかませおつまみ3品+生ビールorハイボール)

新鮮な魚介類を毎日仕入れ!!

お造り

いろはお刺身盛り合せ

.....(一人前/3~4点) 1,800円

※千部人数に依りて、盛り合せお造りいたします。お気軽にお申し出ください。



まずはこちらからどうぞ!

酒肴

- かにみそ 610円
- 鯛わた塩辛 660円
- もずく酢 550円
- 珍味三点盛り 1,080円



お刺身盛り合せ



じゃこと大根のサラダ

新鮮な野菜を!

サラダ

- 陳島産じゃこと大根のサラダ 720円
- ずわい蟹サラダ 1,080円
- 知多牛ローストビーフのサラダ 1,080円
- いろはポテトサラダ 610円
- 海鮮サラダ 1,320円

大人数のお客様におすすめ!

特製 姿付 舟盛り

..... 6,800円より

本日のおすすめ鮮魚より盛り合せ造ります!

予約優先

・・・の盛り合せなど
数に依りて
お造りいたします。
お気軽にお申し出ください。



※他は税別価格で、消費税は別途申し付けます。令和2年4月現在。

大将がお届けする渾身の逸品

一品料理

焼き物・揚げ物

- すっぽん出汁のだし巻き玉子 770円
- あさりの酒蒸し 880円
- 天ぷら盛り合せ 1,550円
- 穴子の天ぷら 990円
- 海老の天ぷら 900円
- ガニクリームコロッケ 770円
- 揚げ出し豆腐 600円
- 茶碗蒸し 500円
- 鯛のカブト煮 550円



あさりの酒蒸し



蟹のせ茶碗蒸し
(大将おすすめ)



だし巻き玉子



天ぷら盛り合せ

知多牛の炙りういのせ
(大将おすすめ)

地元食材をご賞味ください!

知多牛と原木椎茸

(知多産)



- 知多牛と原木椎茸の陶板焼き 2,180円
- 知多牛ステーキ 1,320円
- 知多牛の炙り 1,320円
- 原木椎茸の揚げ出し 940円
- 原木椎茸のやわらか煮 940円

※表記価格は税別価格で、消費税は別途申し付けます。令和2年4月現在。

定番の鍋から刺身、しゃぶしゃぶ、すっぽん創作料理など、
ご予約なしでご賞味いただけるよう、
常時さまざまなメニューをご用意しております。

すっぽん料理



厳選したすっぽんを丁寧に仕込む!!

縄文時代から食されていたとも言われているすっぽんは、
低カロリーで栄養価が高く、滋養強壯の食材として大人気!
また豊富にコラーゲンを含むため美肌効果もあり、女性に嬉しい食材でもあります。
鉄分・亜鉛・ビタミンB1/B2を多く含む健康にも大変良い影響を与えてくれます。
当店では一匹一匹丁寧に仕込みをし、奥の味のないすっぽんを
食通の方から初めて食べる方で満足していただけるよう調理していますので、
ぜひご賞味くださいませ。

すっぽん鍋……(一人前) 1,980円
(※三人前からすっぽん甲羅が入ります。)

すっぽん唐揚げ……………1,320円

すっぽん照焼き……………1,320円

すっぽん土瓶蒸し……………1,080円



【すっぽん鍋】

すっぽんには美味しい出汁がでます。
口当たりのよいゼラチン質の肉を頻張り、
甲羅まわりのコラーゲンを楽しみ、出汁に舌鼓を。
そしてシメの雑炊でお腹いっぱい!
一度にたくさん栄養を摂取できる鍋は定番の美味しさです!

希少部位のため、
予約優先 仕入れ状況によっては
ご注文できない場合がございます

すっぽん刺身盛り合せ 1,980円

すっぽん生血ジュース…440円



【すっぽん刺身盛り合せ】

専門店以外ではなかなか食べることが難しいお刺身。
鶏肉に近い、淡白な味わいですが、歯ごたえもしっかり
していてアツクや奥みもあります。
新鮮だからこそご提供できる逸品です。

【すっぽん生血ジュース】

すっぽん料理には欠かせない生血ジュース。
すりおろしたりにして割ってあるので、
臭みもなく、口当たりもよいので飲みやすいです。



美容と健康に欠かせない!



【すっぽん唐揚げ】

良質の鶏脚部位を柔らかく仕込み、
程よいキツネ色にカラッと揚げました。
おつまみにも最適です。



【すっぽん照焼き】

すっぽんの骨をじっくり煮込み、旨味が凝縮された
特製の照りを使い、丁寧に焼き上げた逸品です。
弾力ある肉質と旨味の詰まった照りとの
相性は抜群です。

※表記価格は税別価格で、消費税は別途申し付けます。令和2年4月現在。

お食事も充実しております。

お食事・汁物

- 海鮮丼.....1,760円
- すっぽん雑炊.....1,320円
- かに雑炊.....1,320円
- じゃこご飯.....660円
- いくらご飯.....1,320円
- 鯛茶漬け.....940円
- お茶漬け(鮭・梅・昆布).....各550円
- おにぎり(鮭・梅・昆布).....各330円
- あら汁.....500円
- あさり汁.....500円
- お子様セット.....720円
(海老フライ・おにぎり・小うどん)

美味しいじゃこが山盛り!!



じゃこご飯

シメには雑炊がおすすめ!



すっぽん雑炊

鯛茶漬け



創作寿司
(大得おすすめ)

新鮮なお刺身が自慢の海鮮丼



海鮮丼



※表記価格は税別価格で、消費税は別途申し受けます。令和2年4月現在。

お

【ビール

生ビール
瓶ビール
キリンゼ

【ハイオ

しずく...
シーアンカ
知多(ちた
響(ひびき)

【果実

純米吟醸のみ
大信州
大量に柚子
柚子と
しずかり完熟
ふわとろ
挽やかで爽や
小野屋
苦ながらのし
小野屋

【

名
果



お飲物

【ビール】

生ビール(キリン一番搾り)・・・550円
瓶ビール(アサヒスーパードライ)660円
キリンゼロ(ノンアルコール)420円



【ハイボール】 Japanese Whiskey

しずく・・・500円
シーアンカー(クラブトウイズキー)数量限定 610円
知多(ちた)・・・680円
響(ひびき)・・・900円

【果実酒】 [ロック・氷割り・ソーダ割]

純米吟醸のみで作られた梅酒。ストレートがおすすめ。
大信州 梅酒・・・770円
大量に柚子玉を使用しているので、風味がとても豊か。
柚子日和・・・550円
1つかり完熟したバインの味がいがよくなります。
ふわとろバイン・・・550円

軽やかで爽やかなグレープフルーツに近い味わい。
小野屋のかほす・・・550円
昔ながらのレモンカクシユを味わえるような爽快感！
小野屋のマリンレモン 550円

【焼酎】

名城白壁(芋)・・・470円
黒霧島(芋)・・・510円
桜明日香VIVACE(芋)・・・550円
五朗(芋)・・・550円
魔王(芋)・・・1,050円
名城白壁(麦)・・・460円
二階堂(麦)・・・510円
桜明日香Pastorale-due(麦)610円



【日本酒】

香りが穏やかで、口当たりも柔らかい。お食事と楽しむ吟醸酒。
久保田 千寿(新潟)・・・550円
さわやかなキリッとした味わいと、旨い辛口が魅力です。
土佐鶴(高知)・・・720円
すっきりと飲みやすく、後でしつかり辛口を覚える天恵の幸酒。
大信州 超辛口(長野)・・・720円
おろし香りで味に深み、熱燗向きで、貝類に相性が抜群です。
空蔵(兵庫)・・・800円

おすすめ限定酒 本日のおすすめメニューに記載してあります。
お寿司に合わせたいお酒。



料理に合わせた日本酒を揃えました

【ワイン】

いろはラベルワイン
(ハーブボトル・赤/白)各1,650円
スパークリング・・・2,800円



【ソフトドリンク】・・・各330円

・ウーロン茶 ・コーラ ・カルピス
・ジンジャール ・オレンジジュース

※焼酎価格には税別価格で、消費税は別途申し受けます。令和2年4月現在。
※アルコール類は指定銘柄とさせていただきます。※お酒を運搬されるお客様にはアルコール類のご提供ができませんのでご了承ください。

当店は予約制のランチ営業もしております。

予約ランチ

- 2名様より承ります。
- 前日までにご予約下さい。

予約制にすることにより、食材のロスなく、その分お客様のお料理へ還元したいという思いから
ご予約のみとさせていただきます。
ご予約いただくことにより、お刺身やその他料理の鮮度や内容も充実し、
お値打ちな価格で提供しております。
法事や記念日にはもちろん友人との食事、ママ友会など
様々なランチタイムにご利用ください。

【彩ランチ】

- ・前菜
- ・サラダ
- ・お刺身盛り合わせ
- ・茶碗蒸し
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・デザート

1,100円

【いろはランチ】

- ・前菜
- ・サラダ
- ・お刺身盛り合わせ
- ・茶碗蒸し
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・煮魚
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・デザート

1,650円

【会席ランチ】

2,750円～

ご予算に応じて、豪華会席ランチも申し受けです。
お気軽にご相談・ご予約ください。



【すっぽん付ランチ】

- ・前菜
- ・サラダ
- ・茶碗蒸し
- ・お刺身盛り合わせ
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・すっぽん土瓶鍋
- ・ご飯
- ・デザート

2,200円

※通常は一人前のすっぽん土瓶鍋で提供しますが、
人数により大きな土鍋でご用意させていただきます。

【知多牛ランチ】

- ・前菜
- ・サラダ
- ・知多牛の陶板焼き
- ・お刺身盛り合わせ
- ・茶碗蒸し
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・デザート

2,200円



知多牛の陶板焼き

※表記価格は税別価格で、消費税は別途申し受けます。令和2年4月現在。

本日のおすすめ

通風鍋 2000-

刺身

かつお 930-

かんぱし 930-

あさば 930-

サモ 880-

生かき 800-

たらのこ大盛り 1200-

自家製味噌醤油漬

かきフライ 900- 1200-

銀杏塩炒り 660-

あん肝ホニ酢 800-

うぶかじ塩焼き 1200-

- ランチ と ディナー は、テイストを変える。
- Keynote で データ納品