

瀬戸内の美味と旬をご堪能ください

瀬戸内料理

旬  魚魚

KAKUISOU
AKOU

SYUNSEN

お
品
書
き





会席料理

瀬戸内の美味と旬を詰め込んだ自慢の会席料理



写真は4人盛り、
6,000円

※季節・ご予算にて内容が変わります。

旬鱻名物 豊漁盛

【2人前より】

6,000円～12,000円

- 先付 ■ 前菜 ■ 旬の瀬戸内魚介の豊漁盛(活造り付) ■ 唐揚げ
- 鍋物 ■ 御飯 ■ 吸物 ■ 香の物 ■ 水物



写真は4人盛り、
6,000円

※季節・ご予算にて内容が変わります。

瀬戸内づくし 漁火

【2人前より】

6,000円～12,000円

- 先付 ■ 瀬戸内魚介の活盛り ■ 伝宝焼 ■ 漁師鍋 ■ 揚げ物
- 煮汁うどん ■ 御飯 ■ 香の物 ■ 水物

表示価格は税別価格となっております。



会席料理

厳選素材と料理人の腕が冴え渡る



写真は5,000円

※季節・ご予算にて内容が変わります。

旬の瀬戸内会席 5,000円／7,000円／10,000円

■ 八寸 ■ 造り ■ 煮物 ■ 焼物 ■ 鍋物 ■ 油物 ■ 酢の物
■ 御飯物 ■ 留椀 ■ 香の物 ■ 水物

※季節・ご予算にて内容が変わります。



※季節にて内容が変わります。

黒毛和牛と瀬戸の幸会席 5,800円

■ 先付 ■ 造り ■ 煮物 ■ 焼物 ■ 鍋物 ■ 蒸物 ■ 強肴
■ 御飯物 ■ 留椀 ■ 香の物 ■ 水物

表示価格は税別価格となっております。



井
物

海鮮井と天井を同時に楽しめる、贅沢の極み。



しゅんせんどん

新・旬鱻名物

旬鮮丼

2,800円

壺の段：■ 瀬戸内新鮮魚介(ニシ貝・海老など)

式の段：■ こだわり御飯(希少品種ミルキークイーン使用)

参の段：■ 瀬戸内魚介と野菜の天麩羅(穴子一本・おにぎり天など)

■ 温泉卵 ■ あんかけ天出汁 ■ 味噌汁 ■ 漬物

表示価格は税別価格となっております。

※季節に応じて内容が変わる場合がございます。



井
物

こ
だ
わ
り
御
飯
と
相
性
抜
群
、
自
慢
の
井
物



瀬戸内海鮮丼

2,200円

■ 瀬戸内新鮮魚介(煮穴子一本・ニシ貝・海老など) ■ 味噌汁 ■ 漬物

※季節に応じて内容が変わる場合がございます。



あんかけ海鮮天丼

1,800円

■ 瀬戸内新鮮魚介と野菜の天麩羅(穴子一本・海老など) ■ 温泉卵

■ あんかけ天出汁 ■ 味噌汁 ■ 漬物

※季節に応じて内容が変わる場合がございます。



名代 穴子重

1,800円

■ 焼穴子二本 ■ 味噌汁 ■ 漬物

表示価格は税別価格となっております。



御膳

春の味覚を散りばめた、季節限定の春御膳



春限定 春色御膳 2,500円

- 筍木ノ芽和え ■ 春の旬菜六種盛
- 旬の造り三種盛 ■ 若竹煮
- 茶碗蒸し ■ うすい豆腐揚げ出し
- 桜寿司 ■ 味噌汁 ■ ゼリー寄せ



表示価格は税別価格となっております。



御膳



美味しい料理を少しづつ、ちよつと優雅な御膳



鹿久居御膳

3,000円

- 前菜六種盛 ■ 旬の造り4種盛 ■ 天麩羅 ■ 茶碗蒸し ■ 小鉢 ■ サラダ
■ 寿司 ■ 土瓶蒸し ■ 水物 ※季節にて内容が変わります。



和牛と海鮮の鉄板焼御膳

3,800円

- 小鉢 ■ 旬の造り三種盛 ■ 和牛と海鮮の鉄板焼 ■ サラダ ■ 茶碗蒸し
■ 天麩羅 ■ 御飯 ■ 味噌汁 ■ 水物 ※季節にて内容が変わります。

表示価格は税別価格となっております。



鮮
魚

活造里

生簀からあげたての新鮮な魚を捌きます。
最高の鮮度のお造りを是非味わってみてください。

お客様ご自身で生簀よりすくっていただくこともできます。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

活造り以外にも、煮物や揚げ物、汁物と一匹の魚色々な楽しみ方も可能です。

※別途加工料を頂戴いたします。

タイ	650円/100g	カワハギ	1,000円/100g
オコゼ	1,700円/100g	メバル	1,000円/100g
ヒラメ	1,000円/100g	ガシラ	1,000円/100g
白ミル貝	800円/100g	ワタリガニ	1,300円/100g
アワビ	時価【要予約】	小アジ	1,200円
伊勢海老	時価【要予約】	サザエ(2個)	1,500円
活魚盛	12,000円	ニシ貝	1,200円
		車海老おどり(3匹)	1,600円

造里

上造り盛	2,200円	並造り盛	1,200円
サワラ造り	1,500円	中トロ造り	3,000円
ヒラメ造り	1,500円	タイ造り	1,200円
マグロ造り	1,200円	タコブツ	1,000円

表示価格は税別価格となっております。

焼物



逸品



瀬戸内魚介から和牛まで
旨味がぎゅっと詰まった焼物をご堪能ください。

名代 焼穴子 1,500円

アジ塩焼 1,200円

メバル塩焼 1,000円/100g

ニシ貝浜焼 1,200円

黒毛和牛鉄板焼 (100g) 2,500円

サワラ塩焼 1,500円

サザエ浜焼 1,500円

車海老塩焼 (2匹) 1,200円



ゆっくり、じっくり煮付けた
美味しさ染み渡る煮物です。

煮物

鯛あら煮 1,200円

メバル煮付 1,000円/100g

オコゼ煮付 1,700円/100g

カワハギ煮付 1,000円/100g

ガシラ煮付 1,000円/100g

旬の野菜炊合せ 600円

表示価格は税別価格となっております。



逸
品



揚物

サクサクとした食感で
厳選食材の旨味を包み込んだこだわりの揚物です。

天麩羅盛合せ 1,000円

活車海老天麩羅(2匹) 1,200円

名代 穴子天麩羅 1,200円

オコゼ唐揚げ 1,700円/100g

活アジ唐揚げ 1,200円

タコ天麩羅 1,200円

海老天麩羅 1,200円

活アジ天麩羅 1,200円

カレイ唐揚げ 1,000円/100g

酢物

ワタリガニ酢 2,000円～

シャコ酢 1,000円

海老酢 600円

タコ酢 600円

新鮮素材を
さっぱりとお楽しみください。



表示価格は税別価格となっております。



寿司



抜群の素材と職人の技が光る
瀬戸内の新鮮魚介をお寿司でどうぞ。

にぎり盛合せ

特上にぎり(味噌汁付)	3,500円
並にぎり(味噌汁付)	1,500円

上にぎり (味噌汁付)	2,200円
-------------	--------

お好みにぎり(1カン)

蒸し穴子(1本)	800円
車海老	600円
蒸し穴子(半身)	400円
焼穴子	300円
ヒラメ	250円
タイ	250円
サーモン	200円
イカ	200円

中トロ	800円
ウニ	600円
イクラ	400円
マグロ	250円
カンパチ	250円
タコ	200円
海老	200円
玉子	150円

巻寿司

マヨ巻き	500円
トロ鉄火巻	2,000円
穴子巻	700円
紫蘇巻	400円
胡瓜巻	400円

鉄火巻	500円
穴きゅう	600円
巻寿司	600円
新香巻	400円

表示価格は税別価格となっております。



その他

味噌汁 300円

茶碗蒸し 500円

赤出汁 400円

こだわり御飯 300円



要予約

鯛塩釜焼

6,000円～12,000円

瀬戸内 播磨灘の新鮮な
鯛を赤穂の塩で包み、
丁寧に焼き上げます。

まるごと苺アイス 500円

抹茶アイス 300円

ゆずシャーベット 300円

バニラアイス 300円



写真は3,000円

子供幕の内

3,000円

ご予算に応じてご用意いたします

1,500円／2,000円／2,500円



おもちゃ・オレンジジュース付

ハンバーグセット 800円

【12歳までのお子様限定】



おもちゃ・オレンジジュース付

エビフライセット 800円

【12歳までのお子様限定】

表示価格は税別価格となっております。

お昼御飯
限定!!

11:00~14:30
(L.O. 14:00)



定食



煮魚定食

1,600円



造り定食

2,200円



天麩羅定食

1,800円



和牛と桃色吐息の
鉄板焼定食

2,500円



小鍋定食

2,000円

平日限定

日替り定食

10食
限定

※定食の内容はスタッフまで
お声がけください

1,200円

表示価格は税別価格となっております。



お
飲
物



麦酒 Beer

ビンビール(中瓶／アサヒ)	500円
ビンビール(中瓶／麒麟)	500円
生ビール(中／アサヒ)	600円
グラスビール	400円
エクストラコールド	650円
ドライゼロ(ノンアルコール)	400円



ウイスキー(水割り・お湯割・ハイボール)

シングル 500円 ダブル

700円

火酒 Whiskey

焼酎 Shochu

焼酎各種(ロック・水割り・お湯割)

芋焼酎 500円 (ダブル) 700円

麦焼酎 500円 (ダブル) 700円

米焼酎 500円 (ダブル) 700円

チューハイ各種 500円

(レモン／ライム／梅／青リンゴ／巨峰)

葡萄酒 Wine

グラスワイン(赤／白) 500円

ハーフボトル(赤／白) 2,500円

フルボトル(赤／白) 4,500円

銘柄：【赤】サンテミリオン／【白】シャブリ

ソフトドリンク

焼酎ボトル(ロック・水割り・お湯割)

黒甕(芋) 3,000円

黒霧島(芋) 2,500円

いいちこ(麦) 2,500円

甲(米) 2,500円

ミネラルウォーター 300円 レモン一切れ 50円

レモン一個 300円 梅干し一個 50円

果実酒 Fruit wine

果実酒各種(ロック・ソーダ割・水割り)

杏露酒(しんるちゅう／杏子) 600円

荔枝酒(らいちちゅう／ライチ) 600円

檸檬酒(にんもんちゅう／レモン) 600円

山楂酒(さんざしちゅう／サンザシ) 600円

梅酒 600円

ソフトドリンク各種 300円

オレンジジュース／コーラ／烏龍茶

赤穂名物 塩サイダー

表示価格は税別価格となっております。

日本酒

S a k e

播州の旨い酒だけ集めました。

播州 地酒



お
飲
物



燗・常温

純米酒 八重垣【一合】 600円

純米酒 八重垣【二合】 1,000円

冷 酒

万年雪(激辛)【300ml】 1,000円

にごり酒【一合】 600円

姫路 ヤエガキ酒造

純米大吟醸 黒乃無(くろのむ)
【グラス】1,200円 【ボトル】 7,500円

姫路 ヤエガキ酒造

純米大吟醸 紫紺乃無(しこんのむ)
【ボトル】 6,000円

姫路 ヤエガキ酒造

純米大吟醸 青乃無(あおのむ)
【300ml】2,200円 【ボトル】 4,500円

姫路 ヤエガキ酒造

純米吟醸 雄町(おまち)
【180ml】1,000円

赤穂 奥藤酒造

大吟醸 忠臣蔵
【グラス】1,000円 【ボトル】 5,500円

赤穂 奥藤酒造

生酒 忠臣蔵
【300ml】1,000円

赤穂 奥藤酒造

純米酒 忠臣蔵
【一合】700円

赤穂 奥藤酒造

乙女 原酒
【ボトル】2,500円

姫路 本田商店

大吟醸 米のささやき
【グラス】1,000円 【ボトル】 5,500円

姫路 本田商店

特別純米生原酒 神力(じんりき)
【ボトル】 2,500円

宍粟 山陽盃酒造

大吟醸 播州一献(ばんしゅういっこん)
【ボトル】 5,500円

宍粟 山陽盃酒造

純米酒 播州一献辛口(ばんしゅういっこん)
【300ml】1,000円

表示価格は税別価格となっております。



ご案内

赤穂温泉

名湯 よみがえりの湯

高張性に優れた食塩など、ミネラル成分を多く含む中性の食塩泉でなめらかな感触の湯です。

皮膚に塩分が付着して汗の蒸発を防ぐため、保温効果が高いとされています。

ふんだんに含まれる高濃度成分は20倍に希釈しても、温泉としての成分を維持します。

同時に、適応症も多様で、浴用で24種類、まさに温泉の三要素"温度・成分・湯量"を兼ね備えた温泉です。

その優れた泉質から別名「よみがえりの湯」とも呼ばれ、多くの人に喜ばれています。

入浴料 750円 **ご飲食ご利用のお客様** 入浴料 400円

お一人様お食事代金3,000円以上ご利用のお客様 入浴料 無料!!

ぜひ『名湯 赤穂温泉』で日頃の疲れを癒してください

各種ご宴会・法事法要、ご予約お受けいたします

大小の宴会場を完備しておりますので、最大100人までのご宴会に対応いたします。

また、ご予算に応じた飲み放題付き宴会プランも5,000円(別途宴会場利用料)～ご用意できますので、お気軽にご相談ください。

法要などの持ち帰り膳も3,000円～ご用意しております。

赤穂市内に限り、30,000円以上のご利用で配達サービスもしておりますので、ぜひご利用ください。

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

表示価格は税別価格となっております。

