

お品書き / Menu

お定食

Teishoku / Set Menu (Teishoku...Main dish served with steamed rice, miso soup, pickled and a small side dish)

お定食の有頭えびはもずく酢になります。

'For Teishoku, vinegary mozuku seaweed will be served instead of Shrimp with head'.

表示価格には消費税は含まれていません。

Prices do not include consumption tax.

<1500 円コース / 1500yen course>

刺身定食 Sashimi Teishoku

鰯タタキ定食 Chopped Horse Mackerel Teishoku

ひもの定食 Dried Fish Teishoku



刺身定食 Sashimi Teishok

鰯フライ定食 Deep-Fried Horse Mackerel Teishoku

海老フライ定食 Deep-Fried Shrimps Teishoku

天麩羅定食 Tempura Teishoku

お子様ランチ Children's Lunch



海老フライ定食

Deep-Fried Shrimps Teishoku

<2000 円コース / 2000yen course>

上定食 Special Teishoku

(Main dishes are Tempura and Sashimi)



上定食 Special Teishoku

ミックスフライ定食 Mix Fried Teishoku



ミックスフライ定食

Mix Fried Teishoku

鮪丼定食 Rice bowl topped with Tuna

<3000 円コース / 3000yen course>

平鶴定食 Hiratsuru's Teishoku



平鶴定食 Hiratsuru's Teishoku

<平鶴特選コース / Hiratsuru's premium course>

5000yen / 6000yen / 8000yen / 10000yen

※5000 円以上のコースにつきましては前日までにご予約を御願いたします。

※Courses over 5000 yen require prior reservation the day before.

特別注文 / Special Order

船盛り、鯛姿造り 1 台 (4 人盛り)

Sashimi boat, sea bream sashimi arranged
in the original shape of the fish (for 4 persons)

10000 円より
from 10000yen



30000yen

お刺身盛り合わせ 1 皿 (ご予算にて承ります)

A Selection of Sashimi (According to the customer's choice and budget)

5000yen / 3000yen

伊勢海老活け造り

Lobster served as Ikezukuri

(Lobster is still alive when served.) 7500yen



伊勢海老活け造り

Lobster served as Ikezukuri

伊勢海老シャブシャブ

Lobster shabu-shabu 8000yen

伊勢海老鬼殻焼き

Grilled whole lobster 3000yen

(焼き上がるまでにお時間がかかります。ご了承ください)

(Please note that this dish will take extra time to grill.)



伊勢海老鬼殻焼き

Grilled whole lobster

あわびの踊り焼き

Grilled live 'dancing' abalone

6000yen(large size)

4000yen(medium size)

2000yen(small size)



あわびの踊り焼き

Grilled live 'dancing' abalone

あわびの活け刺身

Abalone Ike Sashimi

(Abalone is still alive when served.)

6000yen(large size) / 4000yen(medium size) / 2000yen(small size)

サザエつぼ焼き

Turban shells cooked in their shells

2000yen

サザエ活け刺身

Turban shells ike sashimi (Turban shells are still alive when served.)

2000yen

平鶴特製 Hiratsuru's special

※網代港であがった新鮮な鰯とイカをたたき込み生姜とネギでいただく漁師町の一品です。

A dish from a fishing village, made with chopped fresh horse mackerel, squid from Aziro port, ginger and spring onion.

なまイカメンチ

Minced law squid

鰯とイカのタタキなます

Chopped horse mackerel and squid namasu

1800yen

プラス 200 円で「まご茶セット」になります。

Mago tea set is an extra 200yen.



一品料理 / A la carte

<お刺身類 / Sashimi>

鮪刺身 Tuna sashimi	2000yen
鰯たたき Chopped horse mackerel	1200yen
鰹八刺身 Greater amberjack sashimi	1200yen
いか刺身 Squid sashimi	800yen
生うに Sea urchin	2000yen
タコ刺身 Octopus sashimi	700yen

<焼き物 / Grilled dishes>

タラバガニ Grilled king crab	1800yen
-------------------------	---------

<揚げ物 / Deep fried dishes>

天麩羅 Tempura	1000yen
海老フライ Deep-fried shrimps	1000yen
あじフライ Deep-fried horse mackerel	1000yen
ミックスフライ Mixed platter	1500yen

<その他 / Other>

酢の物盛り合わせ Vinegary dishes	400yen
モズク Vinegar with mozuku seaweed	400yen

(冬季のみ) なまこ (Winter season only) Sea cucumber 500yen

平鶴特製 いかの塩辛 Hiratsuru's special salted squid guts 500yen