

こだわりの鮮魚

厳選
素材

厳選
素材

にぎわい盛り8種

(5〜6人前)

4,380円

(税込)

厳選
素材

若潮盛り5種

(3〜4人前)

2,620円

(税込)

厳選
素材

本日の御造り3種盛り

(1〜2人前)

1,045円

(税込)

本日のお刺身は、スタッフまでお問い合わせください

*器、食材が変わる可能性があります。

活

鰯の姿造り

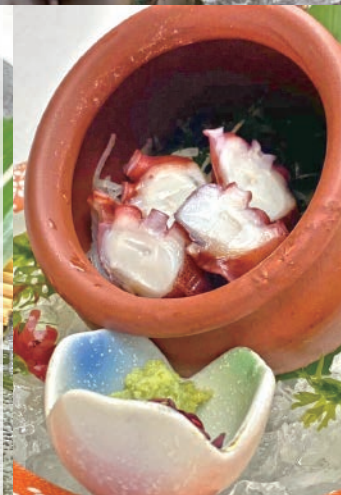
1,540円

(税込)



マグロ造り910円

(税込)



タコぶつ750円

(税込)

地物



お造り 5種盛り



お造り 3種盛り

おすすめ

お造り 3種盛り

タイ
ハマチ
マグロ

1、045円(税込)

お造り 5種盛り

アジ姿造り
タイ
ハマチ
マグロ
サーモン

2、620円(税込)

焼きとり 5本盛り (塩またはタレ) 860円(税込)

ねぎま
皮
鶏身
つくね
砂肝

握り寿司 3貫盛り

エビ
イカ
マグロ

640円(税込)



*器、食材が変わる可能性があります。



蒸し鶏と葱のごま塩サラダ



かにとアボカドのクリーミーサラダ



パリパリじゃが芋サラダ

当
店
定
番

パリパリじゃが芋サラダ
当店定番 パリパリのじゃがいもがたまらない

かにとアボカドのクリーミーサラダ
アボカドをクリーミードレッシングで仕上げました

蒸し鶏と葱のごま塩サラダ
シャキシャキのネギとささみ 酒菜としてもオススメ

豆腐としらすの和風サラダ
手作りで仕上げました お子様にもどうぞ

彩りグリーンサラダ
生野菜たっぷりのサラダ

サラダ

とりあえず

海鮮酢の物
海の幸がいっぱい

枝豆
とりあえずの定番

鶏皮ポン酢
パリパリの鶏皮をおろしポン酢でどうぞ

海鮮ぬた和え
白みそと海鮮のバランスをお楽しみください

漬物盛り合わせ
困った時の助け舟

605円(税込)

750円(税込)

640円(税込)

860円(税込)

605円(税込)

420円(税込)

530円(税込)

460円(税込)

420円(税込)

530円(税込)

*器、食材が変わる可能性があります。



豆腐としらすの和風サラダ



海鮮ぬた和え



鶏皮ポン酢



ざる豆腐

煮物

厳選
素材

瀬戸内産鯛あら煮

職人の技が光る逸品

860円(税込)

当店
定番

熱々豆腐と茄子の揚げ出汁

豆腐と茄子を当店自慢の出汁で

530円(税込)

瀬戸内の煮付け

860円(税込)

豆腐

当店
定番

ざる豆腐

大豆の旨味たっぷり

530円(税込)

あったか湯豆腐

寒い日にはこれ！温まります

640円(税込)



牛もつ鉄板焼き



黒毛和牛ステーキ



骨付き鶏

焼き物				肉料理			
厳選素材 瀬戸内産 はまちカマ塩焼き ジューシーで食べごたえ十分	定番 焼き鳥盛合せ （塩 or タレ） お好みの味付けでご注文ください 5本盛	人気店 あつあつ出汁巻玉子 ほくほく玉子の出汁がたまりません！	厳選素材 黒毛和牛ステーキ 国産黒毛和牛を使用	厳選素材 讃岐牛すじ土手煮 牛すじ肉をじっくり煮込みました	ご当地グルメ 骨付き鶏 スパイシーな鶏肉でビールがすすみます	ひな やわらかな食感	おや 歯ごたえある食感
厳選素材 瀬戸内産 はまちカマ塩焼き ジューシーで食べごたえ十分	定番 焼き鳥盛合せ （塩 or タレ） お好みの味付けでご注文ください 5本盛	人気店 あつあつ出汁巻玉子 ほくほく玉子の出汁がたまりません！	厳選素材 黒毛和牛ステーキ 国産黒毛和牛を使用	厳選素材 讃岐牛すじ土手煮 牛すじ肉をじっくり煮込みました	ご当地グルメ 骨付き鶏 スパイシーな鶏肉でビールがすすみます	ひな やわらかな食感	おや 歯ごたえある食感
厳選素材 瀬戸内産 はまちカマ塩焼き ジューシーで食べごたえ十分	定番 焼き鳥盛合せ （塩 or タレ） お好みの味付けでご注文ください 5本盛	人気店 あつあつ出汁巻玉子 ほくほく玉子の出汁がたまりません！	厳選素材 黒毛和牛ステーキ 国産黒毛和牛を使用	厳選素材 讃岐牛すじ土手煮 牛すじ肉をじっくり煮込みました	ご当地グルメ 骨付き鶏 スパイシーな鶏肉でビールがすすみます	ひな やわらかな食感	おや 歯ごたえある食感
厳選素材 瀬戸内産 はまちカマ塩焼き ジューシーで食べごたえ十分	定番 焼き鳥盛合せ （塩 or タレ） お好みの味付けでご注文ください 5本盛	人気店 あつあつ出汁巻玉子 ほくほく玉子の出汁がたまりません！	厳選素材 黒毛和牛ステーキ 国産黒毛和牛を使用	厳選素材 讃岐牛すじ土手煮 牛すじ肉をじっくり煮込みました	ご当地グルメ 骨付き鶏 スパイシーな鶏肉でビールがすすみます	ひな やわらかな食感	おや 歯ごたえある食感

*器、食材が変わる可能性がございます。



焼き鳥盛合せ



帆立のバター焼き



海鮮と山芋のふわとろ焼



あつあつ出汁巻玉子



ズワイガニの刺身



かにみその茸和え

おすすめ	浪速	名古屋風
鶏の唐揚げ	天婦羅盛合わせ	一口串かつ七種盛り
ふつくら衣で包み込んだジューシーな味	揚げたてをサクサクな食感で	かつとソースの相性ピッタリ
550円(税込)	935円(税込)	935円(税込)
手羽先の唐揚げ	ごぼうの真丈揚げ	とろとろチーズフライ
スパイシーな味が決めて	やわらかく炊いたごぼうにすり身をからめて揚げました	カリカリの衣の中からチーズがとろろり
660円(税込)	460円(税込)	600円(税込)

揚げ物

カニ料理

当店定番	ズワイガニの刺身	ズワイガニの天婦羅	かにみその茸和え
1、	1、	1、	
630円(税込)	300円(税込)	640円(税込)	

*器、食材が変わる可能性があります。



浪速風一口串かつ七種盛り



名古屋風手羽先の唐揚げ



おすすめ天婦羅盛合わせ



うなぎひつまぶし



握り寿司 8 種



具たくさん海鮮巻



海鮮せいろ蒸し寿司



うなぎ重

うなぎ料理には「秘伝のタレ」を使用しております
秘伝のタレとは
 へんこつ庵が、江戸前で三百年続いた老舗のタレを受け継ぎ、伝承しています。

* 飯物には、香の物がついています

うなぎ	うなぎ蒲焼			うなぎ重 (汁物付)			うなぎひつまぶし	カッパ巻き	鉄火巻き	具たくさん海鮮巻	上海鮮井 (汁物付)	海鮮せいろ蒸し寿司	にぎり寿司	寿司
	梅	竹	松	梅	竹	松								
	2、	2、	1、	2、	1、	1、	2、	1 本	1 本	1 本	1、	1 貫	8 貫	3 貫
	290 円	840 円	850 円	620 円	960 円	630 円	290 円	220 円	385 円	970 円	300 円	950 円	630 円	640 円
	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)	(税込)

* 器、食材が変わる可能性があります。



鯛釜飯



かに雑炊



かけうどん



天婦羅そば



上海鮮丼

飯物

うどん・そば

ご飯セット (汁物・香の物付)	420円(税込)	かけ	うどん	330円(税込)
御膳セット (汁物・サラダ・茶碗蒸し・香の物付)	550円(税込)	そば	そば	440円(税込)
釜飯 鶏 (汁物付)	770円(税込)	天婦羅	うどん	605円(税込)
釜飯 鯛 (汁物付)	825円(税込)	そば	そば	715円(税込)
蟹 ^{がに} (汁物付)	880円(税込)	ざる	うどん	420円(税込)
赤だし (魚あら or 豆腐)	420円(税込)	そば	そば	530円(税込)
かに雑炊	750円(税込)	天ざる	うどん	750円(税込)
おにぎり (梅と鮭各一個)	350円(税込)	そば	そば	860円(税込)
焼きおにぎり	420円(税込)	丼物		
お茶漬け (梅 or 鮭)	420円(税込)			
うなぎ茶漬け	680円(税込)	上海鮮丼 (汁物付)		1、300円(税込)
		上天丼 (汁物付)		1、080円(税込)
		上かつ丼 (汁物付)		970円(税込)

* 飯物には、香の物がついています

* 器、食材が変わる可能性がございます。



選べる釜飯御膳



刺身天婦羅御膳



にぎり天婦羅御膳



匠花堂御膳



讃岐夢豚ロースかつ膳



いも畑元気アイス



ちびっ子らんち



お子様御膳

御膳	
刺身天婦羅御膳 御造り4種 天婦羅4種 茶碗蒸し ご飯 サラダ 香の物 御椀 デザート	2、180円(税込)
にぎり天婦羅御膳 握り5貫 細巻1本 天婦羅4種 茶碗蒸し 御椀 デザート	1、925円(税込)
選べる釜飯御膳 前菜3種 御造り2種 天婦羅3種 選べる釜飯 香の物 御椀 デザート	1、630円(税込)
匠花堂御膳 前菜3種 御造り2種 天婦羅3種 炊き合わせ 焼き物 押し寿司 御椀 デザート	2、695円(税込)
国産豚ロースかつ膳 国産豚ロースかつ 付け合せ 茶碗蒸し ご飯 香の物 御椀 デザート	1、630円(税込)
お子様	
お子様御膳 ハンバーグ 海老フライ ポテトフライ おにぎり お菓子 ジュース デザート	750円(税込)
ちびっ子らんち お子様うどん ポテトフライ チキンナゲット お菓子 ジュース デザート	550円(税込)
デザート	
いも畑元気アイス	530円(税込)
バニラアイス	310円(税込)
抹茶アイス	310円(税込)

*器、食材が変わる可能性があります。