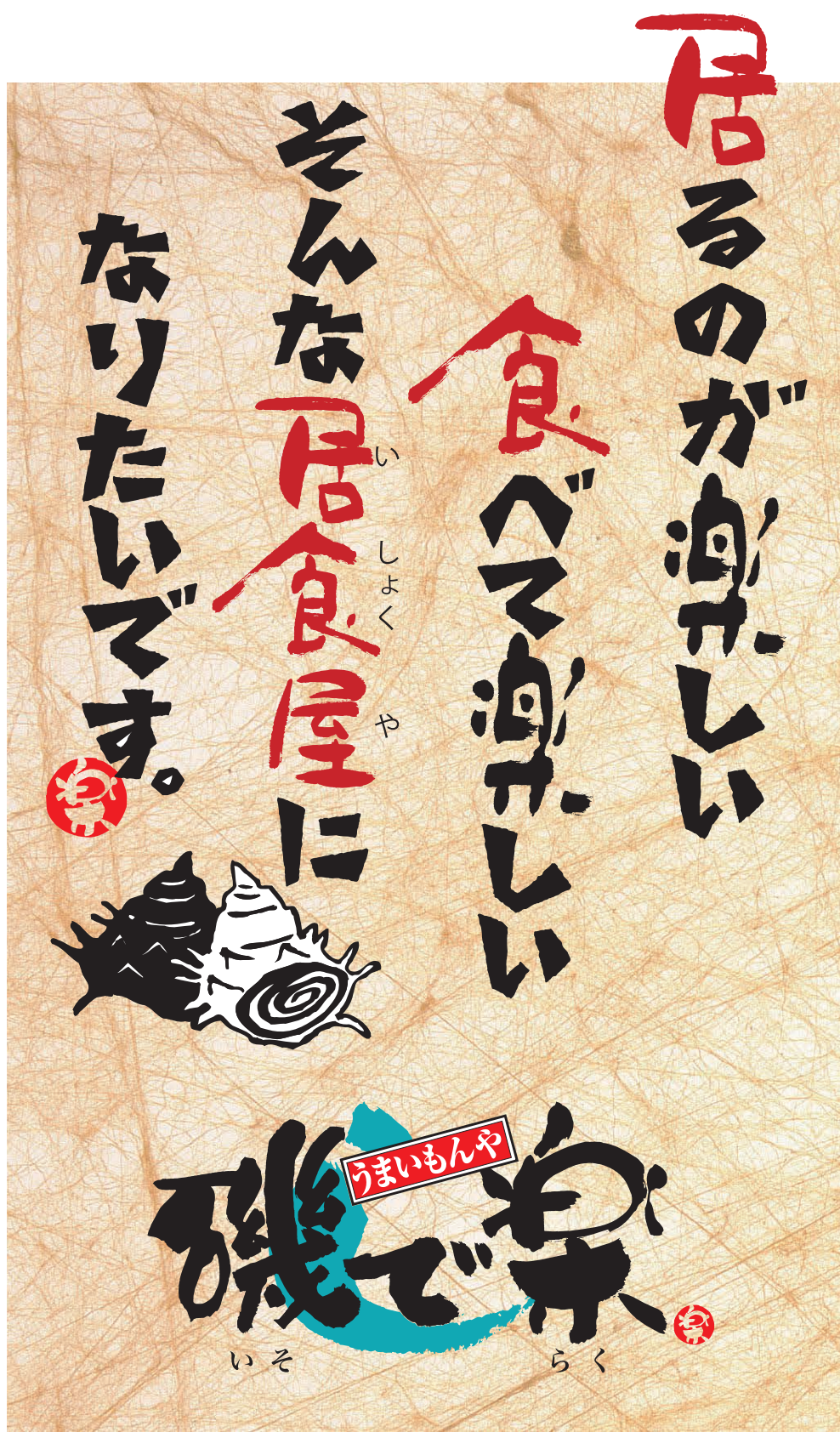




【営業時間】 日～木曜日

AM11:30～PM 2:30(ラストオーダーPM 2:00)
PM 5:00～PM11:00(ラストオーダーPM10:00)

【営業時間】 金・土・祝前日

AM11:30～PM 2:30(ラストオーダーPM 2:00)
PM 5:00～AM 0:00(ラストオーダーPM11:00)

コース

ご宴会、お祝い事、お昼の会食にもどうぞ。

4名様より承ります。要予約

落ち着いた雰囲気できつろげる個室感覚のお席から、最大26名様までご利用いただける宴会場をご用意しております。
寿司、刺身など新鮮な魚貝類から、煮物、焼物など職人の腕を活かし、旬の食材を彩り豊かに取り揃えおもてなし致します。



らく

楽コース(8品)磯で楽オススメ!!

先付け、旬のお刺身盛合せ、焼物、煮物、揚げ物、サラダ又は酢の物、寿司、デザート

お一人様 4,000円

いそ

磯コース(9品)特選会席料理

前菜、本日の鮮魚のお造り、焼物、煮物、揚げ物、蒸し物、サラダ又は酢の物、旬の海鮮盛込み寿司、デザート

お一人様 5,000円

大皿コース(7品)ご宴会にどうぞ。

お通し、お刺身、焼物、サラダ、煮物又は揚げ物、お食事、デザート

お一人様 3,000円

季節により内容が多少変わりますのでご了承ください。

ご予算に応じお料理内容など調整できます。3,000円より

カップルコース お二人の記念日にいかがですか。

料理5品、お食事(お寿司or海鮮石焼飯)、デザート、お土産付き

予約なし
OK!!

お一人様 3,800円

本日のおすすめ“煮物”

旬の美味しいお料理を日替わりでお出ししております。
詳しくは別紙の“本日のおすすめメニュー”をご覧ください。



煮物

温かいものは温かくを基本に
じっくり丁寧に大切に仕込んだ
味わいある煮物をご堪能ください。

あつあつの鰹だしの旨味を召し上がってください。

揚げ出し豆腐の天だし仕立て 450円

ナスと油の相性の良さに加え、山芋のトロロでヘルシーに。

ナスの揚げ出し 480円

自家製練り味噌をたっぷり使用。一度お試しあれ。

米ナスの田楽 580円



米ナスの田楽
580円



トロトロ豚の角煮
680円



大根と牛スジのやわらか煮
580円

アサリの酒蒸し
680円

旨いスープをたっぷり吸った大根と
やわらかい牛スジをお楽しみください。

大根と牛スジの やわらか煮 580円

10時間以上仕込みに時間をかけた角煮は
溶けるようなやわらかさです。

トロトロ豚の角煮 680円

浜名湖の宝、アサリが持つ旨味を生かしました。

アサリの酒蒸し 680円



カニとカニミソの寿司3カン
680円

脂サーモンにぎり寿司3カン
500円

にぎり4カン
680円

新鮮なネタが目や舌で楽しめる彩り豊かな、にぎり寿司です。

にぎり4カン 680円

マヨネーズソースを使い、カルパッチョ風に仕上げた人気の一品です。

脂サーモンにぎり寿司3カン 500円

素材の味を生かした、カニづくしのにぎりは味に自信あり。

カニとカニミソの寿司3カン 680円



小さい器の中においしさを詰め込んだお得な小井です。

づけ鮭の小井ぶり(味噌汁付) 680円

磯で楽おすすめの逸品。海の幸をご堪能ください。

海鮮ちらし(味噌汁付) 980円

ウニとイクラの贅沢な組み合わせ。食感も楽しめます。

ウニとイクラの小井ぶり(味噌汁付) 1,200円

鮭たっぷりのおいしさを酢飯と合わせたちらしです。

鮭づくしちらし(味噌汁付) 1,200円

特上にぎり一人前
(味噌汁付) 1,980円



にぎり一人前
(味噌汁付) 1,100円



海鮮ちらし
(味噌汁付) 980円

ウニとイクラの小井ぶり
(味噌汁付) 1,200円

づけ鮭の小井ぶり
(味噌汁付) 680円

鮭づくしちらし
(味噌汁付) 1,200円

彩り豊かなおいしいネタを丁寧ににぎりました。

にぎり一人前(味噌汁付) 1,100円

特選素材を中心に盛り合わせた自信の逸品。

特上にぎり一人前(味噌汁付) 1,980円

厳選した新鮮な素材と、
目と舌で感じ、味わう楽しみ。
真心も折り込んだお寿司をどうぞ。

寿司

お得でおいしい小鉢を日替わりでお出ししております。

今日の小鉢 280円

ほんのりと美味しい上品な味。
生ゆばの小鉢 380円

北海道の恵みの幸。
生うにの小鉢 880円



さっぱりとした中にも上品な味わいが人気です。
寄せ豆腐 380円

おいしいおつまみの代表格をご用意しました。
いかの塩辛 350円

旬や季節により変わります。お楽しみに。
つけもの盛合せ 450円



生ゆばの小鉢
380円

生うにの小鉢
880円

コクのあるカニみそと新鮮なカニの身が舌を満足させます。
かにとカニみそ 530円

魚や鰻の骨をパリッと揚げました。塩味が食欲をそそります。
魚の骨せんべい 280円

オリジナルの醤油で漬けたこだわりの一品です。
自家製いくら醤油漬け 680円

お待たせしないお気軽に楽しめるおつまみ。
そのおつまみにもこだわりが詰まっています。
ぜひお試しください。



いかの塩辛
350円

魚の骨せんべい
280円

寄せ豆腐
380円

自家製いくら醤油漬け
680円

かにとカニみそ
530円



おつまみ

本日のおすすめ“焼物”

お得でおいしいお料理を日替わりでお出ししております。
詳しくは別紙の『本日のおすすめメニュー』をご覧ください。

やわらかチャーシュー串焼き
580円



とろける様な豚の角煮を串焼で仕上げました。
やわらかチャーシュー串焼き 580円

塩コショウであっさり焼きながらお召し上がりいただけます。

牛タン陶板焼 780円

特製甘辛味噌に付け込んだピリッと辛い味わいをお楽しみください。

仙台風牛タン甘辛味噌焼 780円

石焼き豆腐グラタン
780円

ナスのグラタン焼き
750円



目も舌も楽しませてくれる、人気のグラタン。

ナスのグラタン焼き 750円

当店自慢の創作料理のひとつです。※少々お時間をいただきます。

石焼き豆腐グラタン 780円

自家製のタレで焼いたジューシーな鶏肉は絶品。

鶏の山椒焼 580円

鶏肉のおいしさを引き立てる大根おろしとポン酢であっさり。

鶏の塩焼ポン酢仕立て 580円

一晩かけて干した生のイカを丁寧に炙ります。

自家製スルメイカー一夜干し 630円

自家製辛味噌とスルメイカを使った磯で楽の看板料理です。

生スルメイカわた焼 630円

浜名湖のアサリがいっぱい。ピリッと辛い味噌味がおいしさを引き立てます。

アサリ辛味噌焼 680円



アサリ辛味噌焼
680円

生スルメイカわた焼
630円

焼物

炎が生み出す豪快な醍醐味。
長年培ってきた絶妙な火加減。
素材の味を引き立てます。



自家製京風だし巻玉子焼
450円

料理人が今から焼きます。一度お試しください。

自家製京風だし巻玉子焼 450円

豊かな風味とホクホク感がたまらない!自家製辛味噌でどうぞ。

にんにく丸焼き 380円



黒ゴマのジェラートアイス
350円

夕張メロンのジェラートアイス
380円

抹茶アイス
280円

やみつきバニラアイス
300円

抹茶の旨味がギュと詰まったアイスです。

抹茶アイス 280円

黒みつときな粉をトッピングした、やみつきになる味わいです。

やみつきバニラアイス 300円

栄養価の高い黒ゴマを使用し、健康にもいい口当たりのよいアイスです。

黒ゴマのジェラートアイス 350円

北海道で作られた本場のメロン味はひと味違います。

夕張メロンのジェラートアイス 380円

デザート

最後はさっぱりとしたデザートをどうぞ。
オリジナリティー豊かなこだわりの
デザートをお楽しみください。

ハニーバターブレッド
580円



本日のおすすめ“デザート”

旬の素材を生かし、手作りにこだわった
ここでしか味わえないデザートを
別紙“本日のおすすめメニュー”よりお届けします。

ハチミツとバターをふんだんに使った禁断のデザートです。

ハニーバターブレッド 580円



写真は“渚盛り”のイメージです。

刺身盛り合わせ

少人数でも気軽に楽しめる盛り合わせです。

さざ波(1~2人前) 1,280円

新鮮な素材をお得な価格で楽しめる盛り合わせです。

渚盛り(2~3人前) 2,380円

豪華な海の幸を存分に楽しめる盛り合わせです。

磯盛り(3~4人前) 3,800円

※その他、活け造り等ご予算に応じ調理致します。※内容は季節により異なる場合があります。



活きアジたたき
780円

海鮮カルパッチョ磯で楽風
780円

活き造りで調理する新鮮で、豪快なたたきをどうぞ。

活きアジたたき 780円

新鮮な海鮮を風味豊かなオイルとオリジナルマヨネーズソースで。

海鮮カルパッチョ磯で楽風 780円

イカの持つ甘味を味わってください。

イカ刺し 680円

素材の旨味をお楽しみください。

まぐろ赤身刺し 780円

まったりとした湯葉の上に生ウニをトッピング。

生ゆばの刺身 800円

本日のおすすめ“刺身”

福田港、舞阪港、御前崎などの地場の港より直送された
新鮮な旬のお魚を、板前が盛り付けも美しく調理いたします。
詳しくは別紙の“本日のおすすめメニュー”をご覧ください。

刺身

料理長が自ら早朝より市場に足を運び、
厳選した素材を選んでいきます。
新鮮な魚貝類をご堪能ください。

