



京御膳 お一人様 2,000円

※お料理は順にお出し致します。
秋の味覚八寸盛、揚げ物、寿司、茶碗蒸し、味噌汁



彩り玉手箱

お一人様 1,500円
秋の味覚特上ちらし寿司、味噌汁



日本料理の原点であり、
素朴な中に華やかさがある“京料理”を
皆さんにお気軽に楽しんで頂けよう
京都で学んだ味と腕を加え、
“創作京料理”としてご用意しました。
この道20年の味をご堪能ください。

料理長 山中利泰

創作京料理フェア

一周年記念特別企画 11月4日(月)まで

ディナータイムのみ

会席料理でしか味わえない“京料理”を磯で楽風にアレンジし
お気軽に手軽な価格で楽しんで頂けるように、
お食事から一品料理までご用意しました。

一品創作京料理

下記以外にも、甘鯛、かぶ、まながつ、海老芋、水菜など
新鮮な食材が入荷次第、様々な献立をご用意しますのでお楽しみに。

◆京の漬物と
鰯掛け粥
680円



- ◆京の食材を使った創作寿司5カン 1,200円
- ◆京風本日の刺身盛合せ 1,580円
- ◆出し巻玉子の湯葉あんかけ 680円

- ◆京風茶碗蒸し 500円
- ◆湯豆腐(湯葉入り) 880円
- ◆生湯葉とウニの軍艦寿司 680円



◆京野菜!
かも茄子の
揚げだし
780円

旬の秋味にぎり寿司

お一人様 1,800円
秋の味覚特上寿司7カン、味噌汁



- ◆本日の京風煮物
価格は“本日のおすすめ”をご覧ください。
- ◆京の漬物盛り合わせ
580円
- ◆秋の味覚!土瓶蒸し(松茸入り) 1,500円

一周年記念特別企画
10% off Ticket プレゼント

期間中、ディナータイムでのご利用の方に、もれなくプレゼント致します。
チラシ掲載お料理はほんの一部です。グランドメニュー80品と
本日のおすすめメニューなど沢山の料理とお酒でお待ちしております。

年中無休 TEL.053-434-7003

磯で楽
いそ らく

【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)

※より良いお料理をお届けするためメニューが変わる場合がございますのでご了承ください。※表示の価格には、消費税が加算されます。裏面もご覧ください。

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。前日までにご予約下さい。

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。



居るのが楽しい。食べて楽しい。
そんな居食屋を磯で楽は目指しています。
こだわりの美味しい料理はもちろん、
“笑顔”と“真心のおもてなし”をお約束します。
ぜひ、ここにしかない何かワクワクするものを見付けに来て下さい。お待ちしております。
店長 平出雅幸



らく 楽コース 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

お好みにより鍋もできます。お一人様 **4,000円**

大皿コース ご宴会にどうぞ。

お通し、お刺身、焼物、サラダ、揚げ物、お食事、デザート

お一人様 **3,000円**

いそ 磯コース 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、旬の海鮮盛り込み寿司、デザート

お好みにより 鍋もできます。お一人様 **5,000円**

季節によりメニューが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

ドリンク飲み放題 (2時間) お一人様 **1,600円**

ビール、日本酒(冷・燗)、焼酎(ウーロン・お茶割り)、巨峰サワー、カシス(オレンジ・ソーダ)、ウーロン茶
※コース料理ご利用の方に限ります。



お食事 新鮮さと味に自信あり。全てこだわりの手づくりです。 **土日はランチでも楽しめます。**

PM5:00~PM11:00 (ラストオーダーPM10:30) ※金・土・祝前日はPM5:00~AM0:00 (ラストオーダーPM11:00)



新鮮なネタを3~4人で楽しめるお得なお寿司です。
寿司盛り“潮騒” 2,800円
(3~4人前)

小さい中においしさを詰め込んだお得な小井ぶりです。

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

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



生うにや海老、鮎など新鮮な海の幸がいっぱい。
磯で楽の看板料理のひとつです。

海鮮石焼飯 1,180円

当店ではばいた浜名湖産の新鮮なおいしい鰻をどうぞ。

うなぎ石焼飯 1,280円

お食事のみのご利用も
歓迎しています。

ランチ 土日もOK。お得なランチでゆったりと。
AM11:30~PM2:30 (ラストオーダーPM 2:00)

板前が造ってこの価格!!

ランチメニューも当店で鰻をさばいたり、旬の素材を生かしたりと、こだわっております。新鮮でおいしいランチをご堪能ください。

当店一番人気。磯で楽おすすめの逸品です。

寿司天ぷら膳 1,380円

寿司5カン・天ぷら・茶碗蒸・稲庭うどん・サラダ

お楽しみ彩り膳 2,300円

食前酒・上ちらし箱・天ぷら・茶碗蒸・稲庭うどん・サラダ・デザート・コーヒー

特上にぎりランチ 1,580円

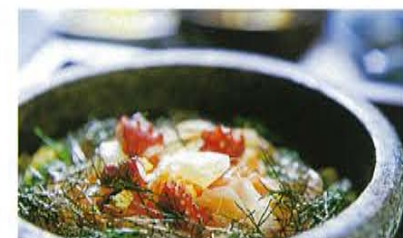
上にぎり7カン・稲庭うどん・茶碗蒸・サラダ

海の玉手箱 1,380円

上ちらし箱・稲庭うどん・茶碗蒸・サラダ

うなぎ石焼ランチ 1,280円

うなぎ石焼・稲庭うどん・サラダ



鮭づくしちらし 1,200円

まぐろちらし・稲庭うどん・サラダ

浜名焼膳 1,180円

海鮮石焼・稲庭うどん・サラダ

にぎり寿司ランチ 1,080円

寿司7カン・稲庭うどん・茶碗蒸・サラダ

海鮮ちらし 980円

海鮮ちらし・稲庭うどん

鮭の山かけ丼 980円

まぐろ丼・トロロ・稲庭うどん・漬物

ごっこ井ご膳 980円

海鮮ぶつ切り丼・稲庭うどん・漬物

日替わり磯で楽ランチ 950円

旬の素材やアイデアを使ったお得なランチ。平日のみ

お飲物もお得なランチプライスで。一部除く

※土・日・祝のご予約はコースのみとなります。※より良いお料理をお届けするためメニューが変わる場合がございますのでご了承ください。※表示の価格には、消費税が加算されます。

P34台完備



〒431-3115 静岡県浜松市西ヶ崎町1475-1

【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)
年中無休

TEL.053-434-7003

コース料理の予約は上記電話番号にて承っております。

