

地産地消で半世紀

福井の味を大切にしていきます

福井の秋

九月の底引き網漁の解禁で

福井の秋が始まります

コシヒカリを生んだ福井の地は

果物、野菜、魚介類の北限で南限でもあります。

海、山、野の幸の種類が一番多い収穫の秋です。

この時季、一段とおいしくなるものが

いっぱいあります

底引きで揚がる

越前カレイ、若狭カレイ、ナメタカレイ、

甘エビ、ハタハタ、メキス、アンコウ、蛸、鱈、

特に水魚は珍味です

鰯、鯖、鰯などの青身魚も

脂がのっておいしいです

又長寿日本一の福井の食物も今が旬です

例 コシヒカリの新米、おろしソバ、上庄里いも

おしながき

宴会の御案内 ※料理は毎日変わります。

飲み放題コース 六、〇〇〇円より(二二〇分) 五名様以上

水仙コース 三、五〇〇円

庄屋コース 五、五〇〇円

越前コース 四、〇〇〇円

別途、飲み放題は

一二〇分一九五〇円です

(五名様以上)

(すべて消費税込みの料金です)



味処 庄屋

毎日変わるメニュー

今日のおすすめ
おばんざい三品 好評!! 別紙

越前福井の味 (ほとんど自家製です)

上庄里いも煮 (6ヶ)	550 円
上庄里いもコロッケ (2ヶ)	700 円
里いもずいきスコ	300 円
タクアン煮	300 円
辛口ラッキョ	500 円
ホタルイカ塩辛	500 円
鯖ヘシコ	950 円
メ鯖	850 円
厚揚げ焼	400 円
浜焼き鯖	1,800 円

※越前カニ 11月上旬解禁 (別紙)

魚介類

おさしみ盛り合せ	1,500 円
甘エビ	900 円
福井サーモン	1,000 円
鰯	950 円
つくり・塩焼き・タタキ・フライ	
鰯 (ブリ)	950 円
つくり・照り焼き・煮付	
皮ハギ	850 円
つくり・煮付・タタキ	

越前カレイ 1,050 円

塩焼き・煮付・空揚げ

鰯 (ハタハタ) 800 円

塩焼き・煮付・天プラ

水タコ 1,000 円

つくり・ヌタ・空揚げ

スルメイカ 1,200 円

丸焼き・バター焼き・リング揚げ

メギス 500 円

塩焼き・天プラ・塩煮 (ポン酢)

サンマ 時価

つくり・塩焼き・なめろう

※季節の魚・おさしみ
別紙を御覧ください

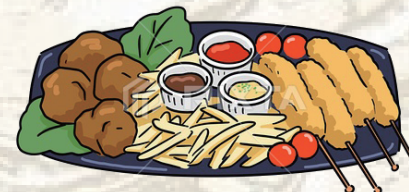


肉料理

名物 ホルモン鉄板	950 円
とり鉄板	950 円
砂肝鉄板	850 円
牛スジ煮	550 円
やきとり (塩・タレ) 5本	750 円
とんかつ	850 円
一口かつ	850 円
豚ネギ間 3本	900 円
サイコロステーキ (アンガスビーフ)	1,200 円

揚げ物

白エビ空揚げ	800 円
ドジョウ空揚げ	800 円
能登カキフライ	900 円
ポテトフライ	300 円
白子天プラ	900 円
甘エビ天プラ	950 円
大海老天プラ 3本	1,400 円
天プラ盛り合せ	1,400 円
野菜天プラ	900 円
チーズ春巻き 3ヶ	700 円
手羽空揚げ 3本	450 円
軟骨空揚げ	450 円
若どり空揚げ	750 円
串カツ 3本	900 円



一品物

つけもの盛り合せ (自家製)	800 円
ミックスサラダ	900 円
アスパラサラダ	800 円
アスパラバター	800 円
トーフサラダ	500 円
越前そばパリパリサラダ	600 円
冷奴	300 円
岩モズク	500 円
アサリバター	700 円
鰯カブト焼	600 円

お食事

お茶づけ	500 円
おろしそば	650 円
おにぎりセット 2ヶ	700 円
ごはんセット	350 円
雑炊	800 円
焼き鯖寿し	1,500 円
とんかつ丼	1,050 円
海鮮丼	1,700 円
おさしみ定食	1,950 円
とり空揚げ定食	1,250 円
一口カツ定食	1,400 円
カキフライ定食	1,500 円

※その他定食いろいろできます

鍋

湯トーフ	900 円
鶏水たき	1,300 円
柳川 (ドジョウ)	1,050 円
ホルモンチゲ	1,600 円

※他にもいろいろできます
別紙を御覧ください



※すべて消費税込みの料金です