

ふじいち

(株) 富士一丸水産

伊東市静海町7-6 TEL:0557-374705

おいしい魚、食べたい！

ふじいちコース料理

横綱コース (1つで約3人前になりますので、ご飯セットと蒸し物2つたすと程よいコースとなっております。)

刺身盛合・蒸し・酢のもの・小付け・大正海老 (焼魚 又は イカ丸)
(サザエつぼ焼 又は 蛤) みそ汁・ご飯・お新香

大関コース (1つで約2人前になりますので、ご飯セットと蒸し物1つたすと程よいコースとなっております。)

刺身盛合・蒸し・酢のもの・小付け・(焼魚 又は イカ丸)
(サザエつぼ焼 又は 蛤) みそ汁・ご飯・お新香

関脇コース

刺身・蒸し・酢のもの・小付け・(焼魚 又は イカ丸)
みそ汁・ご飯・お新香

○ 定食(小付け付)

刺身定食	いか丸焼き定食
鯆たゝき定食	刺身・イカ丸定食

◎ご飯・みそ汁・お新香セット

○ 丼もの

ねごめし	ふじいちおまかせ丼
マグロ丼	三色丼(うに・いくら・季節の魚)
イカ丼	ネギトロ丼
鯆たゝき丼	いくら丼

※ご注文の際、メニューによりお出し出来る順番が、他と異なる場合がございますので、ご了承くださいませ

お献立

◎ 一品料理

伊勢海老
鮑(アワビ)
サザエ刺身
サザエつぼ焼き
うに
鱻たゝき
三合たゝき

いかの丸焼き
しらす大根
塩辛 いか
その他魚介類焼き物
季節の角煮(各種)
茶碗蒸し

その他、黒板に記載してございます。

◎ ファミリー焼き物セット料理

(いか丸・大正海老・季節の貝・魚)

※こちらのセットは、
別途ご飯セットを頼んで下さい。

◎ 飲み物

ビール(中瓶)
ブランドー水割りX0
生ビール(中)
生ビール(グラス)

日本酒
ジュース(各種)
冷酒
焼酎割り

※このほかお客様のご要望により調理いたします。

御用命の程お待ち申し上げます。

【営業時間】

- 1階 販売部 午前6:30 ~ 午後6:00 年中無休
- 2階 磯料理部 平日 午前10:00 ~ 午後4:00(オーダーストップ 午後3:00)
平日 午前10:00 ~ 午後4:30(オーダーストップ 午後3:30)

食堂部は 年間に数度、木曜日に定休を戴く場合がございます。

ふじいち

伊東市静海町7-6 TEL:0557-37-4705 FAX:0557-36-7669
www.fujiichi.com

