



“だけし”のこだわり

魚介の旨みと繊細な香りが特徴の“あごだし”
鶏のコクを凝縮した深みある濃厚な“鶏だし”
又種類の出汁で味わう“創作おでん”

旬の食材を豪快に焼き上げる“炉端焼き”

目の前で広がる香りと臨場感もご馳走です。

五感で楽しめるひとときをお楽しみください。

市場直送の 鮮魚



刺身盛り 合わせ

船盛り

2480円

税込2728円

小船盛り

1680円

税込1848円

生まぐろの刺身

1280円

税込1408円

本日の刺身

780円

税込858円

たこ刺し

680円

税込748円

鮮魚のなめろう

530円

税込583円



酒の肴

天然のあみたけを使用。お好みでごま油塩かんにく醤油をお選びください。



森のレバ刺し

530円
税込583円



ヤロリ浅漬け

380円
税込418円



烏賊塩辛

380円
税込418円



レズンハニークリームチーズ

380円
税込418円



枝豆

380円
税込418円



冷やしトマト

380円
税込418円



自家製明太ポテトサラダ

480円
税込528円



野菜スティック

特製みそマヨ添え

330円
税込363円



鶏だしの冷製ポタージュ

330円
税込363円



揚げ魚の南蛮漬け

330円
税込363円

いずれの中からお選びください。

あぶら

上品で香ばしい

と胃が強くすりこんだ味ゆで貝材の風味が引き立つのです

おどり盛合せ

※盛合せ内容はスタッフにお声かけ下さい。

三種盛

税込737円

はたしわび

税込748円

江戸巾着

税込788円

自家製
青竹蛸つみれ

税込473円

牛すじ

税込330円

大根

税込286円

餅巾着

税込260円

ナンプラー揚げ

税込264円

ちくわぶ

税込264円

こいじゅく

税込242円

車麩

税込220円

ちくわ

税込220円

玉子

税込220円

白たま

税込220円

はんぺん

税込200円

鶏だ！おでん

鶏のてい目みまじゅうをじっくり煮込み
濃厚まろやかな白濁スープでおでんになります。

おでん盛合せ
三種盛 **7800円**
税込858円

※盛合せ内容はスタッフに
お声かけ下さい。

名物！ 大山鶏のもも肉一本を
贅沢に煮込みました
骨付き鶏 **980円**
税込1078円

とろろり黄身が溢れる
鶏だしおでんの新定番
半熟玉子 **220円**
税込242円

トマト **420円**
税込462円

ロースチン **280円**
税込308円

三種盛

焼売(2ヶ) **280円**
税込308円

玉葱 **280円**
税込308円

じゃがタ **250円**
税込275円

がリグ **220円**
税込242円

カンデマン **220円**
税込242円

炉端焼

海鮮



真鯛一夜干し

上品な脂が甘みを引き立てる『ゆうこう真鯛』

2280円
税込2508円

銀鱈西京焼き

西京味噌の香りと銀鱈のトロける旨み。

1280円
税込1408円

鯖文化干し

脂の乗った鯖の旨みを凝縮した定番の焼き魚。

1280円
税込1408円

鮭のあご出汁焼き

あご出汁の旨味を閉じ込めた新しい味わい。

1180円
税込1298円

ほっけ半身焼

炉端で焼き上げる、脂の乗った肉厚なほっけ半身焼き。

1080円
税込1188円

赤海老の塩焼き

香ばしい焼きたての香りに食欲そそる、赤海老の塩焼き。

780円
税込858円

エイヒレの炙り

酒をまといわせ、しっとり柔らかく仕上げた逸品。

680円
税込748円

炙り黒さきいか

イカ墨の風味と噛むほどに広がるイカの旨みが絶品。

580円
税込638円

逸品



野菜



お肉


焼きおにぎり

税込280円
480円


菊水はくそ

税込418円
380円


析屋の油揚げ

税込528円
480円


長葱(味噌)

税込528円
480円


なす(生姜醤油)

税込748円
680円


とうもろこし(バター醤油)

税込858円
780円


彩り夏野菜の
ざる焼き

税込968円
880円


鶏つくね

税込858円
780円


鴨の炙り

税込858円
780円


やまと豚串

税込968円
880円


特選和牛串

税込1188円
1080円

揚げ物

大判とり天(2枚)

280円
税込308円

芋フライ

480円
税込528円

たこ唐揚げ

680円
税込748円

ベージュはし



あご出汁で炊いたご飯に鮭といくらをのせた
贅沢な土鍋飯。

鮭といくらの土鍋飯

1480円
税込1628円

たこの土鍋飯

1280円
税込1408円

鶏だしカルボ飯

580円
税込638円

追いチーズ

100円
税込110円

あごだし魚師飯

680円
税込748円

お飲物



English Menu



中文菜单

麦酒(ビール)

大瓶

780円
[税別700円]

ジョッキビール

580円
[税別500円]

グラスビール

420円
[税別462円]

ビアカクテル

450円
[税別405円]

青みかん・すだち・ゆず

オールフリー

480円
[税別422円]

ハイボール

奄美の黒糖焼酎『奄美の杜』で作る、南国香るハイボール。

ハナハナハイボール

600円
[税別660円]



風媒花ハイボール
ふうばいかに

780円
[税別858円]

角ハイボール

500円
[税別550円]

ポンハイ

480円
[税別528円]

ジムビームハイボール

480円
[税別528円]

コークハイボール

550円
[税別605円]

ジンジャーハイボール

550円
[税別605円]

日本酒

純米大吟醸

日本刀

かたな [静岡]

950円
[税別1045円]

零 300mlボトル
スパークリング清酒

900円
[税別990円]

花垣 にごり酒 純米

はながき [福井]

850円
[税別955円]

純米

南方 超辛口みなた [和歌山]

850円
[税別955円]

純米

浦霞 うらかすみ [宮城]

800円
[税別880円]

特別本醸造

八海山

はつかん [新潟]

750円
[税別825円]

純米 樽酒

たぐけ [兵庫]

750円
[税別825円]

辛口 天風

てんぷう [山形]

700円
[税別770円]

松竹梅豪快 熱燗

650円
[税別715円]

名物 出汁割

680円
[税別748円]

日本酒とお肉の組み合わせ
ハイボールも名物。だし割り酒。

サワー

タコハイ	480円
こだわり酒場レモンサワー	480円
緑茶ハイ	500円
ウーロンハイ	500円
あずき茶ハイ	500円
梅干しサワー	500円
青みかんサワー	550円
すだち酒サワー	550円
ゆず酒サワー	550円
フレッシュレモンサワー	580円
鍛高譚ジンソーダ	680円
ノンアルコール	
プレーン	450円
梅昆布	450円
冷やし出汁割	450円
レモン	450円
ソルティレモン	450円
レモンジンジャー	450円

焼酎果実酒

・ロック・水割り・お湯割り・炭酸割り

富乃宝山「芋」とみのぼうさん	600円
一粒の麦「麦」ひとつぶのむぎ	600円
鍛高譚「しそ」たんたかたん	600円
奄美の杜「黒糖」あまみのもり	600円
紫蘇梅酒	680円
にがり白桃酒	680円
マスカット酒	680円
葡萄酒	
一升瓶ワイン(赤)	500円
カチ割りワイン	500円
ワインソーダ	500円

その他

コーラ	380円
ジンジャーエール	380円
緑茶	380円
ウーロン茶	380円
あずき茶	380円

お通し代として税込275円頂いております。
不要な方はお申し付けください。