



# がっせん 大塚街メニュー

## 刺身

- 1 刺身“三種盛り” 880円
- 2 刺身“五種舟盛り” 1580円
- 3  さわらの“食べ比べ”セット 1280円
- 4  さわら(刺身又はタタキ) 各980円
- 5 炙りサーモンのカルパッチョ 680円
- 6 炙り鮪のおろしポン酢 680円



※内容は、当日の仕入れによって変更となります。

## 焼きもの

- 7 エイヒレの炙り焼き 500円
- 8 ホッケの聞き 580円
- 9 さわらの味噌漬け焼き 530円
- 10 本日のカマの塩焼き 580円
- 11 ソフトシェルシュリンプの炙り 680円

## サラダ

- 12 シーザーサラダ 480円
- 13 がっせん“海鮮サラダ” 630円
- 14 パリパリごぼうサラダ 480円
- 15 黒糖豚のローストポークサラダ 580円



## 串揚げ

- 17 なす 120円
- 18 たまねぎ 120円
- 19 ウィンナー 120円
- 20 チーズ 130円
- 21 うずら 150円
- 22 魚 150円
- 23 ささみ 150円
- 24 豚 180円
- 25 鶏もも 180円
- 26 帆立 200円
- 27 海老 200円
- 16 “串揚げ”盛合せ(5本) 650円



## 一品前菜

- 28  焼き“ままかり”の酢漬け 480円
- 29  しゃこ酢 680円
- 30 枝豆 380円
- 31 あん肝ポン酢 550円
- 32 きゅうりの浅漬け 380円
- 33 明太子きゅうり 380円
- 34 もろきゅう 380円
- 35 浅漬け盛り合せ 480円
- 36 冷奴 280円
- 37 トマトスライス 300円
- 38 クリームチーズの味噌漬け 380円



## 串焼き

- 42 焼き鳥もも(たれ・塩) 各180円
- 43 つくねのたれ焼き 180円
- 44 豚バラ 180円
- 45 長州鶏の砂ズリ 200円
- 39 “串焼き”盛合せ(5本) 750円



## とりにの から焼き

産地直送の鶏皮を炭火で丁寧に何回も焼き、余分な脂を落としました。更に、自家製の「オリジナルたれ」に漬け込んだ究極の逸品です。一人で何本でも食べられる“クセ”になる逸品。

- 40 5本盛り 600円
- 41 10本盛り 1200円



## 揚げ物

- 46 フライドポテト 380円
- 47 ナンコツの唐揚げ 480円
- 48 タコの唐揚げ 480円
- 49 小ふぐの唐揚げ 480円
- 50 鶏の唐揚げ 480円
- 51 カリッと“ゴボウスナック” 380円
- 52 チーズスティック春巻き 480円

## 天ぷら

- 53 大たこの天麩羅 580円
- 54 ちくわの磯辺揚げ 380円
- 55 天ぷら盛合せ 800円

揚げたてのサクサクころもが壊れない！人気の天ぷらをお手頃価格の盛り合せに。お酒のお供にどうぞ！



## 一品料理

- 56 出し巻き玉子 380円
- 57 チーズ明太オムレツ 480円
- 58 あさりの酒蒸し 480円
- 59 海老マヨ 600円
- 60 熱熱！鉄板餃子 500円
- 61 揚げ出し豆腐 430円
- 62 ナスのガーリック炒め 480円



## メのご飯と麺

- 63 おにぎり(梅・明太子・鮭) 各250円
- 64 お茶漬け(梅・明太子・鮭) 各350円
- 65 明太“焼きうどん” 580円

※表示価格は税別です