

Menu1

(X = y - 1)

1. 刺身盛り合わせ(sashimimoriawase) | Sashimi Assortment | 모듬회 | 刺身拼盘 | 刺身什錦拼盤

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

¥ 1,300

2. 白身魚の刺身(shiromizakananosashimi) | White-flesh Fish Sashimi | 흰살 생선회 | 白色肉鱼刺身 | 白肉魚刺身

¥ 1,300

3. マグロの刺身(maguronosashimi) | Tuna Sashimi | 다랑어(참치)회 | 金枪鱼刺身 | 鮪魚刺身

¥ 800

4. はまちの刺身(hamachinosashimi) | Young Yellowtail Sashimi | 방어새끼회 | 幼鰺魚刺身 | 幼鰺魚刺身

¥ 800

5. 蛸の刺身(takonosashimi) | Octopus Sashimi | 문어회 | 章鱼刺身 | 章魚刺身

¥ 800

6. イカの刺身(ikanosashimi) | Squid Sashimi | 오징어회 | 乌贼刺身 | 花枝刺身

¥ 800

7. カツオのたたき(katsuonotataki) | Seared Bonito | 가다랑어타타키(잘게썬 혹은 길면만 살짝 익힌) | 炙烤鰹鱼 | 炙燒鰹魚刺身

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

¥ 1,000

8. 刺身のサラダ(sashiminosarada) | Sashimi Salad | 사시미 (회)샐러드 | 刺身沙拉 | 生魚片沙拉

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

¥ 800

9. 大根のサラダ(daikonosarada) | Daikon Radish Salad | 무샐러드 | 白萝卜沙拉 | 白蘿蔔沙拉

¥ 600

10. 豆腐のサラダ(toufunosarada) | Tofu Salad | 두부샐러드 | 豆腐沙拉 | 豆腐沙拉

¥ 500

11. ツナのサラダ(tsunanosarada) | Canned Tuna Salad | 참치샐러드 | 金枪鱼沙拉 | 鮭魚沙拉

¥ 500

12. マグロ と キムチのサラダ(maguro,kimuchinosarada) | Tuna,Kimchi Salad | 다랑어(참치),김치샐러드 | 金枪鱼,韩式辣白菜沙拉 | 鮭魚,韓國泡菜沙拉

¥ 800

13. 蛸の酢の物(takonosunomono) | Octopus Food in Sweetened Vinegar | 문어초무침 | 糖醋章鱼 | 章魚的醋拌涼菜

¥ 500

14. イカの酢の物(ikanosunomono) | Squid Food in Sweetened Vinegar | 오징어초무침 | 糖醋乌贼 | 花枝的醋拌涼菜

¥ 500

15. 鳴門わかめの酢の物(Naruto Wakamenosunomono) | Naruto Wakame Seaweed Food in Sweetened Vinegar | 나루토미역초무침 | 糖醋鸣门裙带菜 | 鳴門裙帶菜的醋拌涼菜

¥ 250

16. かきボン酢(kakiponzu) | Oysters with Ponzu Sauce | 굴과 폰즈소스 | 橘子酱汁牡蛎 | 牡蠣佐橘醋醬

¥ 850

17. 冷奴(hiyayakko) | Chilled Tofu | 히야얏코(날두부를 차게 해서 양념장을 친 것) | 冻豆腐 | 涼拌豆腐

¥ 300

18. もろきゅう(morokyyu) | Cucumbers with Moromi Miso | 모로큐(오이에 아직 거르지 않은 간장을 곁들여 먹는 것) | 黄瓜酱糟 | 小黃瓜佐醬糟

¥ 300

19. キムチ(kimuchi) | Kimchi | 김치 | 韩式辣白菜 | 韓國泡菜

¥ 300

20. らっきょう漬(rakkyouzuke) | Pickled Japanese Scallions | 엽교(락교) 장아찌 | 腌薤 | 醃漬路蕎

¥ 300

21. 漬物盛り合わせ(tsukemonomoriawase) | Assorted Pickled Ingredients | 채소 절임 모듬 | 腌菜什锦拼盘 | 腌菜什锦拼盘
¥ 300

22. あら煮(arani) | Boiled Fish Bones | 아라니(생선의 몸통 이외의 부분을 이용해 만드는 조림) | 煮鱼杂 | 煮鱼杂
¥ 650

23. 本日の煮魚(honjitsunonizakana) | Simmered Fish of the Day | 오늘의 생선조림 | 本日的煮鱼 | 本日的煮鱼

時価 / Market Price / 시가 / 时价 / 時價

24. 焼魚(yakizakana) | Broiled Fish | 생선구이 | 烤鱼 | 烤鱼

時価 / Market Price / 시가 / 时价 / 時價

25. 貝焼き(kaiyaki) | Shellfish Broiled | 조개구이 | 烤贝 | 烤贝

時価 / Market Price / 시가 / 时价 / 時價

26. イカゲソの塩焼き(ikagesonoshiyaki) | Squid Tentacles Grilled or Broiled Salted Ingredients | 오징어 다리튀김소금
구이 | 盐味烤墨鱼腿 | 鹽烤花枝脚
¥ 400

27. イカゲソのバター焼き(ikagesonobatāyaki) | Squid Tentacles Sautéed in Butter | 오징어 다리튀김버터 구이 | 黄油烤墨
鱼腿 | 花枝脚奶油烧
¥ 500

28. 生しいたけの網焼き(Namashiitakenoamiyaki) | Raw Shiitake Mushroom Broiled on a Wire Net | 생표고석쇠구이 | 网
烤鲜香菇 | 網烤鲜香菇
¥ 300

29. しし唐辛子の網焼き(shishitougarashinoamiyaki) | Shishito Peppers Broiled on a Wire Net | 파리고추석쇠구이 | 网烤青
辣椒 | 網烤青尖椒
¥ 300

30. 焼きなす(yakinasu) | Roasted Eggplant | 구운 가지 | 烤茄子 | 烤茄子
¥ 300

31. ジャガイモのバター焼き (jagaimonobatāyaki) | Potatoes Sautéed in Butter | 감자버터 구이 | 黄油烤马铃薯 | 馬鈴薯奶油燒

¥ 400

32. 鶏モモ肉塩焼き (torimomonikushioyaki) | Salt-grilled Chicken Thigh | 닭 다리 소금구이 | 盐烤鸡腿肉 | 鹽烤雞腿肉

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

¥ 700

33. 鶏のもも肉の照り焼き (torinomomonikunoteriyaki) | Chicken Thigh Meat Broiled with a Sweetened-soy-sauce Glaze | 닭 다리 살데리야끼 | 照烧鸡腿肉 | 照燒雞腿肉

¥ 700

34. ステーキ (sutēki) | Steak | 스테이크 | 牛排 | 牛排

¥ 1,600

35. ご飯 (gohan) | Cooked Rice | 밥 | 饭 | 飯

¥ 200

36. おにぎり (梅) (onigiri (ume)) | Onigiri Rice Balls with Pickled Ume | 주먹밥(매실) | 饭团 (梅子) | 御飯團 (梅子)

¥ 350

37. 焼きおにぎり (醤油) (yakionigiri (shouyu)) | Toasted Onigiri Rice Balls Basted with Soy Sauce | 구운 주먹밥(간장) | 烤饭团 (酱油味) | 烤飯糰(醬油)

¥ 400

38. 焼きおにぎり (味噌) (yakionigiri (miso)) | Toasted Onigiri Rice Balls Coated with Miso | 구운 주먹밥(된장) | 烤饭团 (味噌味) | 烤飯糰(味噌)

¥ 400

39. お茶漬け (海苔) (ochazuke (nori)) | Ochazuke Rice-and-tea (Seaweed) | 오차즈케(김)-밥에 녹차를 부어먹음 | 茶泡饭 (海苔) | 茶泡飯 (海苔)

¥ 400

40. お茶漬け (梅) (ochazuke (ume)) | Ochazuke Rice-and-tea (Ume) | 오차즈케(매실)-밥에 녹차를 부어먹음 | 茶泡饭 (梅子) | 茶泡飯 (梅子)

¥ 400

41. 海鮮丼(kaisendon) | Donburi Bowl of Rice Topped with Seafood | 해산물 덮밥 | 海鮮盖饭 | 海鮮丼

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

¥ 800

42. 玉子丼(tamagodon) | Donburi Bowl of Rice Topped with Eggs | 계란덮밥 | 鸡蛋盖饭 | 玉子丼(雞蛋丼)

¥ 500

43. 焼き鳥丼(yakitoridon) | Donburi Bowl of Rice with Grilled Chicken | 닭구이 덮밥 | 烤鸡肉盖饭 | 串烤雞肉丼

¥ 800

44. 味噌汁(misoshiru) | Miso Soup | 미소시루 (일본 된장국) | 味噌汤 | 味噌湯

¥ 300

45. 澄まし汁(sumashijiru) | Clear Soup | 수마시 지루(소금·간장으로 간을 한 맑은 장국) | 清汤 | 清湯

¥ 300

46. アイスcream(aisukurīmu) | Ice Cream | 아이스크림 | 冰淇淋 | 冰淇淋

¥ 300

さかなばたけ

徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1

088-683-0550

Menu2

(X = y - 2)

1. 天ぷら盛り合わせ(tenpuramoriawase) | Tempura Assortment | 튀김 모듬 | 天妇罗什锦拼盘 | 天婦羅什錦拼盤
おすすぬ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推荐
¥ 1,100

2. 海老天(ebitem) | Shrimp Tempura | 새우튀김 | 虾天妇罗 | 炸蝦天婦羅
¥ 800

3. たこ天(takoten) | Octopus Tempura | 문어 튀김 | 章鱼天妇罗 | 章魚天婦羅
¥ 800

4. きす天ぷら(kisutenpura) | Sillago Tempura | 보리멸 튀김 | 白丁鱼天妇罗 | 沙鯪魚天婦羅
¥ 800

5. いわしの天ぷら(iwashinotenpura) | Sardine Tempura | 정어리덴푸라(튀김) | 沙丁鱼天妇罗 | 沙丁魚天婦羅
¥ 800

6. げそ天ぷら(gesotenpura) | Squid-tentacle Tempura | 오징어 다리 튀김 | 炸墨鱼须 | 花枝脚天婦羅
¥ 800

7. さつまいもの天ぷら(satsumaimonotenpura) | Sweet-potato Tempura | 고구마 튀김 | 红薯天妇罗 | 蕃薯天婦羅
¥ 500

8. 鶏のから揚げ(torinokaraage) | Deep-fried Chicken | 닭튀김 | 鸡块唐扬炸 | 日式炸雞塊
おすすぬ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推荐
¥ 600

9. 揚げ出し豆腐(agedashidoufu) | Deep-fried Tofu in a Soy-sauce-flavored Sauce | 갓튀긴 두부 | 汤泡炸豆腐 | 炸豆腐
佐醬汁
¥ 500

10. フライドポテト(furaidopoteto) | Fried Potatoes | 감자튀김 | 炸薯条 | 炸薯條
¥ 400

11. コロッケ(korokke) | Croquettes | 고로케 | 可乐饼 | 可樂餅

¥ 500

12. カレーの春巻(karēnoharumaki) | Japanese Curry Spring Rolls | 카레춘권(스프링롤) | 咖喱春卷 | 咖哩春捲

¥ 500

13. カキフライ(kakifurai) | Deep-fried Oysters | 굴튀김 | 炸牡蛎 | 酥炸牡蠣

¥ 800

14. 本日の魚のから揚げ(honjitsunosakananokaraage) | Deep-fried Fish of the Day | 오늘의 생선가라아게(튀김) | 本日的鱼唐扬炸 | 酥炸本日的魚

時価 / Market Price / 시가 / 时价 / 時價

15. 本日の魚のカルパッチョ(honjitsunosakananokarupatcho) | Fish of the Day Carpaccio | 오늘의 생선카르파초 | 生拌本日的鱼肉片 | 義式本日的魚刺身

¥ 800

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

16. 本日の魚の甘酢揚げ(honjitsunosakananoamazuage) | Fish of the Day Deep-fried with a Sweet-and-sour Dressing | 오늘의 생선아마즈아게(새콤달콤한 소스를 묻혀 튀긴것) | 糖醋炸本日的鱼 | 糖醋炸本日的魚

¥ 800

17. マグロのユッケ(maguronoyukke) | Tuna Yukhoe Korean Dish of Raw Meat and Raw Egg | 다랑어(참치)육회 | 金枪鱼肉脍 | 鮪魚韓式生肉

¥ 700

18. 辛子明太子のオムレツ(karashimentaikonomuretsu) | Spicy Cod Roe Omelet | 거자 명란젓오믈렛 | 辣明太子蛋包饭 | 辣味明太子歐姆蛋

¥ 600

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

19. チーズのオムレツ(chizunoomuretsu) | Cheese Omelet | 치즈오믈렛 | 芝士蛋包饭 | 起司歐姆蛋

¥ 600

おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

20. だし巻のオムレツ(dashimakinoomuretsu) | Thick Rolled Omelet Made with Japanese Stock Omelet | 계란말이오믈렛 | 日式高汤蛋卷蛋包饭 | 日式高湯蛋捲歐姆蛋

¥ 600

21. イカゲソ と ツナ と トマトソースの煮込み(ikageso,tsuna,tomatosōsunonikomi) | Squid Tentacles,Canned Tuna, Tomato Sauce Stew | 오징어 다리튀김,참치,토마토소스조림(끓인 요리) | 炖煮墨鱼腿,金枪鱼,番茄酱 | 燉煮花枝腳,鮪魚,蕃茄醬汁
¥ 800

22. イカゲソ と 野菜のオイスター炒め(ikageso,yasainooisutāitame) | Squid Tentacles,Vegetables Sautéed in Oyster Sauce | 오징어 다리튀김,야채굴소스 볶음 | 墨鱼腿,蔬菜蚝油炒 | 蠔油炒花枝腳,蔬菜
¥ 800

23. チキンドリア(chikindoria) | Chicken-rice Casserole | 치킨 도리아 | 鸡肉焗饭 | 雞肉焗飯
¥ 800

24. 牡蠣 と 長ねぎの味噌焼(kaki,naganeginomisoyaki) | Oysters,Scallions Coated in Miso and Broiled | 굴,대파미소된장구이 | 味噌烤牡蛎,长葱 | 牡蠣,長葱味噌燒
¥ 800 おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

25. 寄せ鍋(yosenabe) | Hotpot with a Variety of Vegetables and Fish | 모듬냄비, 전골 | 什锦火锅 | 什錦火鍋
¥ 2,000 おすすめ | Recommendations | 추천 | 推荐 | 推薦

26. 本日の魚の鍋(honjitsunosakananabe) | Fish of the Day Hotpot | 오늘의 생선냄비요리 | 本日的鱼 (火) 锅 | 本日的魚鍋
¥ 2,400

27. 湯豆腐(yudoufu) | Tofu Heated in Kombu Stock and Served with a Dipping Sauce | 유두부(두부를 살짝 데쳐서 양념을 찍어 먹는 요리) | 豆腐火锅 | 燙豆腐
¥ 800

28. 鶏の水炊き鍋(torinomizutakinabe) | Hotpot of Chicken and Other Ingredients Cooked in Light Broth | 닭고기 전골 요리 | 鸡肉火锅 | 水煮雞肉鍋
¥ 1,100

29. かき鍋(kakinabe) | Oyster Hotpot | 굴 전골 | 牡蛎火锅 | 牡蠣火鍋
¥ 1,100

30. 豚子ケ鍋(butachigenabe) | Korean Jjigae Stew with Pork | 돼지고기 찌개 | 韩式猪肉锅 | 朝鮮豬肉鍋
¥ 1,200

さかなばたけ

徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1

088-683-0550

ドリンク

Drinks

음료

饮料

飲料

1. 生ビール (中) (namabīru (chuu)) | Draft Beer (Medium) | 생맥주 (중) | 生啤酒 (中) | 生啤酒(中)

¥ 550

2. 瓶ビール(binbīru) | Bottled Beer | 병맥주 | 瓶啤酒 | 瓶装啤酒

¥ 600

3. 純米酒(junmaishu) | Pure Rice Sake | 준마이슈(쌀, 쌀누룩, 물을 사용한 청주) | 純米酒 | 純米酒

¥ 800

4. 純米吟醸酒(junmaiginjoushu) | Pure Rice Sake Special Brew | 준마이긴쵸슈(쌀, 쌀누룩, 물을 사용한 정미율 60%이하인 청주) | 普醸純米酒 | 純米吟醸酒

¥ 800

5. 熱燗(atsukan) | Warmed Sake | 아츠칸(술을 뜨겁게 데운것) | 燙清酒 | 溫酒

¥ 800

6. 麦焼酎(mugijouchuu) | Liquor Distilled from Barley | 보리 소주 | 麦烧酒 | 麥燒酒

¥ 500

7. 芋焼酎(imoshouchuu) | Liquor Distilled from Sweet Potatoes | 고구마 소주 | 芋烧酒 | 紅薯燒酒

¥ 500

8. 梅酒(umeshu) | Ume Liquor | 매실주 | 梅子酒 | 梅酒

¥ 400

9. レモンサワー(remonsawā) | Lemon Sour Cocktail | 레몬 사워 칵테일 | 檸檬沙瓦 | 檸檬沙瓦

¥ 450

10. ウイスキーソーダ(uisukisōda) | Whisky Soda | 위스키 소다 | 威士忌苏打 | 威士忌蘇打

¥ 500

11. グラス白ワイン(gurasushirowain) | White Wine by the Glass | 글라스 화이트 와인 | 杯装白葡萄酒 | 杯装白葡萄酒
¥ 800
-
12. グラス赤ワイン(gurasuakawain) | Red Wine by the Glass | 글라스 레드 와인 | 杯装红葡萄酒 | 杯装紅葡萄酒
¥ 800
-
13. ノンアルコールビール(nonarukōrubīru) | Nonalcoholic Beers | 무알콜 맥주 | 不含酒精的啤酒 | 無酒精成分的啤酒
¥ 450
-
14. ウーロン茶(ūroncha) | Oolong Tea | 우롱차 | 乌龙茶 | 烏龍茶
¥ 350
-
15. オレンジジュース(orenjijūsu) | Orange Juice | 오렌지 주스 | 橘子汁 | 柳橙汁
¥ 350
-
16. グレープフルーツジュース(gurēpufurūtsujūsu) | Grapefruit Juice | 자몽주스 | 西柚果汁 | 葡萄柚汁
¥ 350
-
17. カルピス(karupisu) | Calpis | 칼피스 | 可尔必思 | 可爾必思
¥ 350
-
18. ジンジャーエール(jinjāēru) | Ginger Ale | 진저 에일(생강을 넣은 청량음료) | 姜汁汽水 | 薑汁汽水
¥ 350
-
19. コーラ(kōra) | Cola | 콜라 | 可乐 | 可樂
¥ 350
-
20. アイスコーヒー(aisukōhī) | Iced Coffee | 아이스 커피 | 咖啡 (冰) | 冰咖啡
¥ 500

さかなばたけ

徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1

088-683-0550