

Menu1

(X = y - 1)

1. 刺身盛り合わせ(sashimoriawase) | Sashimi Assortment | Sashimiplatte | Assortiment de Sashimi | รวมมิตรซาซิมิ  
おすすぬ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ  
¥ 1,300
2. 白身魚の刺身(shiromizakananosashimi) | White-flesh Fish Sashimi | Fisch mit weißem Fleisch Sashimi | Sashimi de Poisson blanc | ซาซิมิปลาเนื้อขาว  
¥ 1,300
3. マグロの刺身(maguronosashimi) | Tuna Sashimi | Thunfisch Sashimi | Sashimi de Thon | ซาซิมิปลามากุโระ  
¥ 800
4. はまちの刺身(hamachinosashimi) | Young Yellowtail Sashimi | Junger Gelbschwanz-Fisch Sashimi | Sashimi de Seriola Hamachi | ซาซิมิปลาฮามาจิ  
¥ 800
5. 蛸の刺身(takonosashimi) | Octopus Sashimi | Oktopus Sashimi | Sashimi de Poulpe | ซาซิมิปลาหมึกยักษ์  
¥ 800
6. イカの刺身(ikanosashimi) | Squid Sashimi | Tintenfisch Sashimi | Sashimi de Seiche | ซาซิมิปลาหมึก  
¥ 800
7. カツオのたたき(katsuonotataki) | Seared Bonito | Bonito gehackt | Bonite mi-cuit ou Bonite coupé en morceaux ou Bonite haché finement ou légèrement rôti | ปลาต้ทซีโอะหั่นย่างไฟให้สุกแต่ข้างนอก  
おすすぬ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ  
¥ 1,000
8. 刺身のサラダ(sashiminosarada) | Sashimi Salad | Sashimi Salat | Salade de Sashimi | สลัดซาซิมิ (ปลาดิบ)  
おすすぬ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ  
¥ 800
9. 大根のサラダ(daikonosarada) | Daikon Radish Salad | Rettich Salat | Salade de Radis blanc long | สลัดหัวไชเท้า  
¥ 600
10. 豆腐のサラダ(toufunosarada) | Tofu Salad | Tofu (Sojabohnenquark) Salat | Salade de Tofu, fromage de soja | สลัดเต้าหู้  
¥ 500



11. ツナのサラダ(tsunanosarada) | Canned Tuna Salad | Thunfisch Salat | Salade de Thon en boîte | สลัดปลาทูน่า  
¥ 500

---

12. マグロ と キムチのサラダ(maguro,kimuchinosarada) | Tuna,Kimchi Salad | Thunfisch,Kimchi Salat | Salade de Thon,Kimchi (légumes lacto-fermentés et pimentés) | สลัดปลามากุโระ,กิมจิ  
¥ 800

---

13. 蛸の酢の物(takonosunomono) | Octopus Food in Sweetened Vinegar | Oktopus Sunomono (mit Essig angemacht) | Salade de Poulpe au vinaigre | ปลาหมึกยักษ์ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู  
¥ 500

---

14. イカの酢の物(ikanosunomono) | Squid Food in Sweetened Vinegar | Tintenfisch Sunomono (mit Essig angemacht) | Salade de Seiche au vinaigre | ปลาหมึกปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู  
¥ 500

---

15. 鳴門わかめの酢の物(Naruto Wakamenosunomono) | Naruto Wakame Seaweed Food in Sweetened Vinegar | Naruto Wakame (Seetang aus Naruto-Gegend) Sunomono (mit Essig angemacht) | Salade de Wakame Naruto au vinaigre | สาหร่ายนารุโตะวากาเมะปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู  
¥ 250

---

16. かきポン酢(kakiponzu) | Oysters with Ponzu Sauce | Auster mit Ponzu-Essig-Soße | Huîtres au Ponzu (sauce soja et jus d'agrumes) | หอยนางรมราดซอสพอนซุ  
¥ 850

---

17. 冷奴(hiyayakko) | Chilled Tofu | Kaltes Tofu | Tofu glacé et garnitures différentes | ฮิยาัยักโกะ  
เต้าหู้เย็นสไตล์ญี่ปุ่น  
¥ 300

---

18. もろきゅう(morokiyuu) | Cucumbers with Moromi Miso | In Moromi-Maischen eingelegte Gurke | Concombre avec Miso Moromi (sans riz fermenté) | แดงกวาสดจิ้มซอส  
¥ 300

---

19. キムチ(kimuchi) | Kimchi | Kimchi | Kimchi (légumes lacto-fermentés et pimentés) | กิมจิ  
¥ 300

---

20. らっきょう漬(rakkyouzuke) | Pickled Japanese Scallions | Eingelegte japanische Lauchzwiebeln | Echalote Rakkyo marinée | หัวต้นหอมญี่ปุ่นดอง  
¥ 300



21. 漬物盛り合わせ(tsukemonomoriawase) | Assorted Pickled Ingredients | Zusammenstellung verschiedener eingelegter Gemüse | Assortiment de légumes salés | รวมมิตรผักดอง

¥ 300

22. あら煮(arani) | Boiled Fish Bones | Gekochte Fischkarkasse | Arrêtes de poisson bouillies | ต้มกระดูกปลา

¥ 650

23. 本日の煮魚(honjitsunonizakana) | Simmered Fish of the Day | Kochfisch des Tages | Poisson mijoté du jour | ปลาต้มประจำวัน

時価 / Market Price / Marktpreis / prix du marché / มูลค่าอาหาร

24. 焼魚(yakizakana) | Broiled Fish | Gegrillter Fisch | Poisson grillé | ปลาย่าง

時価 / Market Price / Marktpreis / prix du marché / มูลค่าอาหาร

25. 貝焼き(kaiyaki) | Shellfish Broiled | Muschel, gebraten | Coquillages grillé | หอย ย่าง

時価 / Market Price / Marktpreis / prix du marché / มูลค่าอาหาร

26. イカゲソの塩焼き(ikagesonoshiyaki) | Squid Tentacles Grilled or Broiled Salted Ingredients | Tintenfischtentakel gegrillt mit Salz | Tentacules de seiche grillé avec du sel | หนวดปลาหมึกย่างเกลือ

¥ 400

27. イカゲソのバター焼き(ikagesonobatāyaki) | Squid Tentacles Sautéed in Butter | Tintenfischtentakel in Butter sautiert | Tentacules de seiche sauté au beurre | หนวดปลาหมึกย่างเนย

¥ 500

28. 生しいたけの網焼き(Namashiitakenoamiyaki) | Raw Shiitake Mushroom Broiled on a Wire Net | Rohes Shiitake gegrillt auf Grillgitter | Grillades de Champignons shiitake | เห็ดชิตาเกะสดย่างบนตะแกรง

¥ 300

29. しし唐辛子の網焼き(shishitougarashinoamiyaki) | Shishito Peppers Broiled on a Wire Net | Shishito-Chilischote gegrillt auf Grillgitter | Grillades de Piment doux Shishito | พริกขี้หนูโตกระชาย่างบนตะแกรง

¥ 300

30. 焼きなす(yakinasu) | Roasted Eggplant | Gebratene Aubergine | Aubergine grillée | มะเขือม่วงย่าง

¥ 300



31. ジャガイモのバター焼き (jagaimonobatāyaki) | Potatoes Sautéed in Butter | Kartoffeln in Butter sautiert | Pomme de terre sauté au beurre | มันฝรั่งย่างเนย

¥ 400

---

32. 鶏モモ肉塩焼き (torimomonikushioyaki) | Salt-grilled Chicken Thigh | Mit Salz gegrillte Hühnerkeule | Cuisse de poulet salée et grillée | น่องไก่โรยเกลือย่าง

¥ 700

おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ

---

33. 鶏のもも肉の照り焼き (torinomomonikunoteriyaki) | Chicken Thigh Meat Broiled with a Sweetened-soy-sauce Glaze | Hähnchenschenkel gebraten mit Teriyaki-Soße | Cuisse de poulet laqué Tériyaki | เนื้อน่องไก่เทอริยากิ

¥ 700

---

34. ステーキ (sutēki) | Steak | Steak | Steak | สเต็ก

¥ 1,600

---

35. ご飯 (gohan) | Cooked Rice | Gekochter Reis | Riz cuit | ข้าว

¥ 200

---

36. おにぎり (梅) (onigiri (ume) ) | Onigiri Rice Balls with Pickled Ume | Onigiri Reisball mit eingelegter japanischer Pflaume | Boules de riz Onigiri aux prunes salées | ข้าวปั้นโอนิจิริ(บ๊วยดอง)

¥ 350

---

37. 焼きおにぎり (醤油) (yakionigiri (shouyu) ) | Toasted Onigiri Rice Balls Basted with Soy Sauce | Gegrillter Reisball mit Sojasoßengeschmack | Boule de riz grillé à la sauce soja | ข้าวปั้นโอนิจิริย่าง (โชยุ)

¥ 400

---

38. 焼きおにぎり (味噌) (yakionigiri (miso) ) | Toasted Onigiri Rice Balls Coated with Miso | Gegrillter Reisball mit Misogeschmack | Boule de riz au Miso | ข้าวปั้นโอนิจิริย่าง (มิโซะ)

¥ 400

---

39. お茶漬け (海苔) (ochazuke (nori) ) | Ochazuke Rice-and-tea (Seaweed) | Tee-Reisgericht „Ochazuke“ (Nori-Seegras) | Ochazuké (riz et l'eau chaude ou thé) de la feuille d'alugue Nori | ข้าวสวยใส่น้ำชาร้อน (สาหร่าย)

¥ 400

---

40. お茶漬け (梅) (ochazuke (ume) ) | Ochazuke Rice-and-tea (Ume) | Tee-Reisgericht „Ochazuke“ (Pflaume) | Ochazuké (riz et l'eau chaude ou thé) d'Umé (prune) | ข้าวสวยใส่น้ำชาร้อน (บ๊วย)

¥ 400

---



**41.** 海鮮丼(kaisendon) | Donburi Bowl of Rice Topped with Seafood | Meeresfrüchte auf Reis | Chirashi avec une variété de poissons | ข้าวหน้าซีฟู้ดในชาม

おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ

¥ 800

---

**42.** 玉子丼(tamagodon) | Donburi Bowl of Rice Topped with Eggs | Donburi-Schüssel mit Eier auf Reisbett | Riz recouvert d'œufs | ข้าวหน้าไข่กวนในชาม

¥ 500

---

**43.** 焼き鳥丼(yakitoridon) | Donburi Bowl of Rice with Grilled Chicken | Gegrillte Hähnchen auf Reis | Poulet grillé Yakitori dans un bol de riz | ข้าวหน้ายากิโตริในชาม

¥ 800

---

**44.** 味噌汁(misoshiru) | Miso Soup | Misosuppe | Soupe Miso | ซุปมิโซะ

¥ 300

---

**45.** 澄まし汁(sumashijiru) | Clear Soup | Klare Suppe | Soupe claire japonaise | ซุปใสที่ปรุงรสด้วยโชยุ

¥ 300

---

**46.** アイスクリーム(aisukurīmu) | Ice Cream | Eis | Glace | ไอศกรีม

¥ 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 | Tempura-Variationen | Assortiment de Tempura (beignet) | รวมมิตรเทมปุระ

おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ

¥ 1,100

---

2. 海老天(ebiten) | Shrimp Tempura | Tempura von der Garnele | Tempura (beignets) de gambas | เทมปุระกุ้ง

¥ 800

---

3. たこ天(takoten) | Octopus Tempura | Oktopus-Tempura | Tempura (beignet) de poulpe | เทมปุระทาโกะ (ทาโกะปลาหมึกยักษ์)

¥ 800

---

4. きす天ぷら(kisutenpura) | Sillago Tempura | Tempura vom Sillaginidae-Fisch | Tempura (beignet) de sillago | เทมปุระปลาเห็ดโคน

¥ 800

---

5. いわしの天ぷら(iwashinotenpura) | Sardine Tempura | Sardelle Tempura | Tempura (beignet) de Sardine | เทมปุระปลาซาดีน

¥ 800

---

6. げそ天ぷら(gesotenpura) | Squid-tentacle Tempura | Tempura von den Tintenfisch-Beine | Tempura de tentacules de calamar | เทมปุระหนวดปลาหมึก

¥ 800

---

7. さつまいもの天ぷら(satsumaimonotenpura) | Sweet-potato Tempura | Tempura von der Süßkartoffel | Tempura (beignet) de patate douce | เทมปุระสวีทโปเตโต้

¥ 500

---

8. 鶏のから揚げ(torinokaraage) | Deep-fried Chicken | Frittiertes Hühnerfleisch | Poulet frit | เนื้อไก่ทอดคาราอาเกะ

おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ

¥ 600

---

9. 揚げ出し豆腐(agedashidoufu) | Deep-fried Tofu in a Soy-sauce-flavored Sauce | Frittierter Tofu in Sojasoße-Brühe | Tofu frit et servi dans un bouillon japonais Dashi | เต้าหู้ทอดราดน้ำปรุงรส

¥ 500

---

10. フライドポテト(furaidopoteto) | Fried Potatoes | Pommes frites | Frites | มันฝรั่งทอด

¥ 400

---



11. コロケ(korokke) | Croquettes | Krokette | croquette | โคร็อกเกะ

¥ 500

---

12. カレーの春巻(karēnoharumaki) | Japanese Curry Spring Rolls | Frühlingsrollen aus Japanischer Curry | Nems au (aux, à la) Curry japonais | ปอเปี๊ยะแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น

¥ 500

---

13. カキフライ(kakifurai) | Deep-fried Oysters | Frittierte Auster | Huître panée | หอยนางรมชุบแป้งทอด

¥ 800

---

14. 本日の魚のから揚げ(honjitsunosakananokaraage) | Deep-fried Fish of the Day | Fisch des Tages frittiert | Poisson du jour frit | ปลาประจำวันนี้คาราอาเกะ

時価 / Market Price / Marktpreis / prix du marché / มูลค่าอาหาร

15. 本日の魚のカルパッチョ(honjitsunosakananokarupatcho) | Fish of the Day Carpaccio | Fisch des Tages Carpaccio | Carpaccio de Poisson du jour | คาร์ปาซโซปลาประจำวันนี้

¥ 800

おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ

---

16. 本日の魚の甘酢揚げ(honjitsunosakananoamazuage) | Fish of the Day Deep-fried with a Sweet-and-sour Dressing | Fisch des Tages frittiert mit süß-sauerer Soße | Friture de Poisson du jour au vinaigre doux | ปลาประจำวันนี้ผัดเปรี้ยวหวาน

¥ 800

---

17. マグロのユッケ(maguronoyukke) | Tuna Yukhoe Korean Dish of Raw Meat and Raw Egg | Thunfisch Yukhoe (koreanische Tatar-Gericht) | Viande de Thon hachée et crue avec différentes épices | ยูเคปลาмаกูโระ

¥ 700

---

18. 辛子明太子のオムレツ(karashimentaikonomuretsu) | Spicy Cod Roe Omelet | Scharfe Fischrogen-Omelett | Omelette de Tarako (rogue de colin salée) pimenté | ไข่ห่อไข่ปลาคอดปรุงรสเผ็ด

¥ 600

おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ

---

19. チーズのオムレツ(chizunoomuretsu) | Cheese Omelet | Käse-Omelett | Omelette de Fromage | ไข่ห่อชีส

¥ 600

おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ

---

20. だし巻のオムレツ(dashimakinoomuretsu) | Thick Rolled Omelet Made with Japanese Stock Omelet | Japanisches Omelett mit japanischer Brühe-Omelett | Omelette de Omelette roulée avec dashi | ไข่ห่อไข่มันผสมน้ำซุปสไตล์ญี่ปุ่น

¥ 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 | Tintenfischtentakel,Thunfisch, Tomatensauce-Stew | Mijoté de Tentacules de seiche,Thon en boîte,Sauce tomate | หมวดปลาหมึก,ปลาทูน่า,ซอสมะเขือเทศต้น  
¥ 800

---

22. イカゲソ と 野菜のオイスター炒め(ikageso,yasainooisutaitame) | Squid Tentacles,Vegetables Sautéed in Oyster Sauce | Tintenfischtentakel,Gemüse gebraten mit Austernsoße | Sauté de Tentacules de seiche,Légumes à la sauce d'huître | หมวดปลาหมึก,ผักผัดซอสหอยนางรม  
¥ 800

---

23. チキンドリヤ(chikindoria) | Chicken-rice Casserole | Reisauflauf mit Hähnchen überbacken mit Käse | Gratin de riz au poulet dans une casserole | ชิกกันโดเรีย (ข้าวอบชีสไก่)  
¥ 800

---

24. 牡蠣 と 長ねぎの味噌焼(kaki,naganeginomisoyaki) | Oysters,Scallions Coated in Miso and Broiled | Auster,Lauchzwiebeln gegrillt mit Miso | Huître,Ciboule grillé au Miso | หอยนางรม,ต้นหอมญี่ปุ่นย่างมิโซะ  
おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ  
¥ 800

---

25. 寄せ鍋(yosenabe) | Hotpot with a Variety of Vegetables and Fish | Eintopf mit verschiedenen Gemüsen und Fischen | Fondue composée par les divers ingrédients | หม้อไฟชนิดหนึ่งใส่ผักต่างๆและเนื้อต่างๆ  
おすすめ | Recommendations | Empfehlenswert | Recommandation | แนะนำ  
¥ 2,000

---

26. 本日の魚の鍋(honjitsunosakananabe) | Fish of the Day Hotpot | Fisch des Tages Eintopf | Fondue Poisson du jour | หม้อไฟปลาประจำวันนี้  
¥ 2,400

---

27. 湯豆腐(yudoufu) | Tofu Heated in Kombu Stock and Served with a Dipping Sauce | Tofu in warmer Algenbrühe dazu eine Soße | Tofu bouilli | เต้าหู้ต้มในน้ำซุปคอมบุจิ้มทานกับซอส  
¥ 800

---

28. 鶏の水炊き鍋(torinomizutakinabe) | Hotpot of Chicken and Other Ingredients Cooked in Light Broth | Eintopf mit Huhn | Fondue Nabe au poulet et légumes | ไก่ต้ม  
¥ 1,100

---

29. かき鍋(kakinabe) | Oyster Hotpot | Eintopf mit Austern | Fondue Nabe aux huîtres | หม้อไฟหอยนางรม  
¥ 1,100

---

30. 豚チゲ鍋(butachigenabe) | Korean Jjigae Stew with Pork | Jjigae (koreanischer Eintopf) mit Schweinefleisch | Fondue coréenne (Jjigae) aux légumes et Tofu | หม้อไฟหมู สไตล์เกาหลี  
¥ 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

---

Getränk

---

Boissons

---

เครื่องดื่ม

---

1. 生ビール (中) (namabīru (chuu) ) | Draft Beer (Medium) | Gezapftes Bier (mittel) | Bière pression (moyenne) | เบียร์สด(กลาง)

¥ 550

---

2. 瓶ビール(binbīru) | Bottled Beer | Flaschenbier | Bière bouteille | เบียร์ขวด

¥ 600

---

3. 純米酒(junmaishu) | Pure Rice Sake | Sake aus reinem Reis | Saké pur riz, sans ajout d'alcool de distillation | สาเกที่มาจากข้าว100%

¥ 800

---

4. 純米吟醸酒(junmaiginjoushu) | Pure Rice Sake Special Brew | Prädikat-Sake aus reinem Reis | Saké pur riz, de la classe des appellations supérieures, sans alcool ajouté | สาเกที่หมักจากข้าว100%

¥ 800

---

5. 熱燗(atsukan) | Warmed Sake | Gewärmter Sake | Saké (alcool japonais) servi chaud | เหล้าสาเกอุ่น

¥ 800

---

6. 麦焼酎(mugijouchuu) | Liquor Distilled from Barley | Japanische Schnaps aus Gerste | Liqueur distillée, à base d'orge | เหล้ากลั่นจากข้าวบาร์เลย์

¥ 500

---

7. 芋焼酎(imoshouchuu) | Liquor Distilled from Sweet Potatoes | Japanischer Schnaps aus Süßkartoffel | Boisson alcoolisée à base de patate douce | เหล้ากลั่นจากมันเทศ

¥ 500

---

8. 梅酒(umeshu) | Ume Liquor | Ume (japanische Pflaume) Likör | Liqueur de prune | เหล้าบ๊วย

¥ 400

---

9. レモンサワー(remonsawā) | Lemon Sour Cocktail | Zitronen-Sour (Cocktail) | Cocktail aigre-doux au jus de citron | ค็อกเทลมะนาว

¥ 450

---

10. ウイスキーソーダ(uisukīsōda) | Whisky Soda | Whisky-Soda | Whisky Soda | วิสกี้โซดา

¥ 500



11. グラス白ワイン(gurasushirowain) | White Wine by the Glass | Ein Glas Weißwein | Verre de vin blanc | ไวน์ขาว (แก้ว)

¥ 800

---

12. グラス赤ワイン(gurasuakawain) | Red Wine by the Glass | Ein Glas Rotwein | Verre de vin rouge | ไวน์แดง (แก้ว)

¥ 800

---

13. ノンアルコールビール(nonarukōrubīru) | Nonalcoholic Beers | Alkoholfreies Bier | Bière sans alcool | เบียร์ไร้แอลกอฮอล์

¥ 450

---

14. ウーロン茶(ūroncha) | Oolong Tea | Oolong Tea | Thé Oolong | ชาอ้อหลง

¥ 350

---

15. オレンジジュース(orenjijūsu) | Orange Juice | Orangensaft | Jus d'orange | น้ำส้ม

¥ 350

---

16. グレープフルーツジュース(gurēpufurūtsujūsu) | Grapefruit Juice | Grapefruitsaft | Jus de pamplemousse | น้ำเกรปฟรุต

¥ 350

---

17. カルピス(karupisu) | Calpis | Calpis (Softdrink auf Milchbasis) | Calpis (boisson composée d'eau et de ferments lactiques) | นมเปรี้ยว (คล้ายนมเปรี้ยวสีขาวขุ่น)

¥ 350

---

18. ジンジャーエール(jinjāēru) | Ginger Ale | Ginger Ale | Ginger Ale (soda au gingembre) | จิงเจอร์แอล

¥ 350

---

19. コーラ(kōra) | Cola | Cola | Coca | โคล่า

¥ 350

---

20. アイスコーヒー(aisukōhī) | Iced Coffee | Kaffee mit Eis | Café glacé | กาแฟเย็น

¥ 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