海と風と夕陽と ふたごじまそう FUTAGOJIMASO 双子島荘

別注一品料理　2023年2月版

造里・酢物

鯛薄造り 1，100円
八町造り 1，100円
烏賊造り 1，100円
カンパチ造り 1，320円
鮪造り 1，320円
鯛カルパッチョ 1，100円
鮪カルパッチョ 1，320円
さざえ造り(2個) 1，320円～ ※サイズによる
足赤海老造り(2尾) 1，650円
お造里おまかせ五種盛 2，200円
あわび造り 3，300円※予約制
伊勢海老姿造り 6，600円※予約制
鯛姿造り 6，600円※予約制
平目姿造り 6，600円※予約制

寿司

鯛握り 1，100円
八町握り 1，100円
カンパチ握り 1，320円
烏賊握り 1，100円
海老握り 1，100円
鮪握り 1，320円

焼物・台物

本日の焼魚 1，100円
ハマグリバター焼き 1，100円
熊野ポーク焼きしゃぶ陶板焼(約80g) 1，100円
※豚肉の増量は、770円／約80gにて承ります
さざえつぼ焼き(2個) 1，320円～※サイズによる
海鮮陶板焼 1，650円
足赤海老塩焼き(2尾) 1，650円
熊野牛焼きしゃぶ陶板焼(約50g) 1，870円
熊野牛カットステーキ陶板焼 (約50g)2，420円
※牛肉の増量は、焼きしゃぶは1，320円／約50g、
カットステーキは1，980円／50gにて承ります。
あわび踊り焼き 3，300円※予約制

煮物

鯛あら炊き 1，100円
熊野ポーク角煮 1，100円
本日の煮魚 時価(1，100～1，650円程度)

蒸物

茶碗蒸し 550円
小田巻蒸し(うどん入り茶碗蒸し) 660円
ハマグリ酒蒸し 1，100円
鯛酒蒸し 1，100円
松茸の土瓶蒸し 1，980円 ※主に秋季、入荷時のみ

揚物

山盛りフライドポテト 660円
若鶏の唐揚げ 1，100円
海老天ぷら 又は フライ 1，100円
太刀魚一本揚げ(二本) 1，320円
鮪唐揚げ 1，650円
足赤海老天ぷら 又は フライ(2尾) 1，650円

お子様向けメニュー・その他

夜食用おにぎり(3個) 550円
出汁巻 550円
漬け物盛り合わせ 550円
素うどん 660円
オムライス(デザート付) 1，100円
おまかせフルーツ盛り合わせ 1，650円
お子様ランチ 2，200円

クエ料理(10月～3月頃)

クエ天ぷら 2，200円
クエ煮付け 2，200円
クエ塩焼き 2，200円
クエ握り 2，750円
クエ薄造り 3，300円
クエ小鍋 3，300円

鱧料理(6月～9月頃)

鱧照焼 1，100円
鱧落とし(湯引き) 1，650円
鱧天ぷら 1，650円
鱧すき小鍋 1，650円

表示価格は消費税込み価格です。
各お料理、売切れ、入荷の無い場合はご容赦下さいませ。
時価による価格変更の場合がございます。
夕食時追加注文用メニューです。食事無しのお客様の注文や、
ルームサービス、お持ち帰りは出来ません。
お料理のラストオーダーは19時30分です。