

名物

串かつ

ソースの二度漬け
お断り!!



肉類

- 串かつ(牛) 一〇〇円
- ホルモン 一三〇円
- 豚バラ 一三〇円
- 砂ずり 一三〇円
- ささみ 一三〇円
- 鶏もも 一三〇円
- ささみ梅肉 一五〇円
- ウインナー 一〇〇円

野菜類

- しいたけ 一〇〇円
- じゃがいも 一〇〇円
- なす 一〇〇円
- かぼちゃ 一〇〇円
- 山芋 一三〇円
- れんこん 一三〇円
- たまねぎ 一三〇円
- エリンギ 一三〇円
- にんにく 一三〇円
- ししとう 一三〇円
- プチトマト 一三〇円
- アスパラ 二〇〇円

魚介類

- いか 一三〇円
- たこ 一三〇円
- 白身魚 一六〇円
- ししゃも 一六〇円
- さす 一六〇円
- ほたて 二〇〇円
- 海老 二四〇円

その他

- 紅しょうが 一〇〇円
- ろすら 一〇〇円
- チーズ 一二〇円
- もち 一二〇円
- たこ焼き 一三〇円

デザート串

- おはぎ 一五〇円
- バナナ 一五〇円
- シュークリーム 一五〇円

とりあえず

- 冷奴 二〇〇円
- やみつぎ胡瓜 二〇〇円
- 冷やしトマト 二五〇円
- キムチ 二五〇円
- 鶏皮ポン酢 二八〇円
- いかの塩辛 三〇〇円
- 漬物盛り合わせ 三五〇円
- かりかりじゃこと大根のさら文 三八〇円
- シーザーサラダ 四八〇円
- 炙りサーモンのさら文は立て 四八〇円

酒のあてもん

- しらすおろし 二八〇円
- 焼きなす 二八〇円
- じゃこ天 二八〇円
- たたき梅きゅうり 二八〇円
- たこわさび 三〇〇円
- ほたるいかの沖漬け 三五〇円
- 梅水晶 三五〇円
- どて焼 三八〇円
- たこ酢 三八〇円
- 明太子(生炙り) 各三八〇円
- あさりの酒蒸し 四五〇円
- いくらのお醤油漬け 四六〇円



※表示価格より別途消費税を頂戴しております。 ※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。 ※素材・盛り付け等により表示画像と一部異なる場合がございます。

売切御免

大西屋名物

- どて焼 三八〇円
- 手羽先唐揚げ 四八〇円
- ねぎ豚とろろ丼 五三〇円
- まぐろのかま焼き 七八〇円
- 大西屋海鮮丼 九八〇円

- ## 新世界名物
- 牛すじ煮込み 三八〇円
 - ホルモン煮込み 三八〇円
 - 豚ぺい焼き 四〇〇円
 - ホルモン焼きそば 四八〇円
 - 牛すじろどん 四八〇円
 - もつ鍋 一人前 八六〇円

※二人前から承ります

自慢のお造り

- まぐろの山かけ 三八〇円
- 海鮮ユッケ 四五〇円
- まぐろはほ肉のたたき 四八〇円
- 剣先イカ 四八〇円
- サーモン 四八〇円
- まぐろ 四八〇円
- かんばち 四八〇円
- 鯛 四八〇円
- たこぶつ 四八〇円
- 造り三種盛り 七〇〇円
- 造り五種盛り 九八〇円
- にぎり五貫盛り 五四〇円
- にぎり八貫盛り 八八〇円

浜焼き

- 干しもん 二五〇円
- ゲツの串焼き(一本) 二五〇円
- 海老の塩焼き(二本) 二五〇円
- かまの塩焼き 三五〇円
- さざえ(一個) 三八〇円
- 大あさり(二個) 三八〇円
- しじやも 三八〇円
- エイヒレ 三八〇円
- サーモンハラウス 四二〇円
- ほっけ 五八〇円
- いかの丸焼き 五八〇円
- まぐろのかま焼き 七八〇円

揚げもん

- 鶏なんこの唐揚げ 三〇〇円
- フライドポテト 三三〇円
- カリカリチーズ 三八〇円
- 揚げたこ焼き 三八〇円
- 鶏の唐揚げ 三八〇円
- たこの唐揚げ 四五〇円

漁師めし

- ごはん 一五〇円
- 赤だし 二〇〇円
- 貝汁 三五〇円
- 鮭茶漬 三八〇円
- 鯛茶漬 三八〇円
- 明太子茶漬 三八〇円
- しらすエツケ丼 四三〇円
- ニサーモンいくら丼 四五〇円
- まぐろの漬け丼 五八〇円
- 大西屋海鮮丼 九八〇円

デザート

- ミルクアイス 一八〇円
- 抹茶アイス 一八〇円



名物 手羽先唐揚げ



にぎり八貫盛り(一例)



さざえの浜焼き



いかの丸焼き

※表示価格より別途消費税を頂戴しております。 ※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。 ※素材・盛り付け等により表示画像と一部異なる場合がございます。