

お品書き

GRAND MENU

カンパチ料理
味処 海の桜勤

営業時間/11:00~14:00

定休日/毎週火曜日

本年は4月29日・8月11日及び
12月1日は営業致します。

定食 ご飯・お味噌汁・サラダ・デザート付き

Teisyoku (Set meal Menu) Gohan/misoshiru/salada/Dessert

Osashimi set



桜勤のお造り(背身・腹身・あぶり)を存分にお楽しみください。

1. 西郷どん (桜勤のお造り盛合せセット)

Kanpachi-Osashimi moriawase "Saigo don"

桜勤のお造り・あら煮・
ご飯・お味噌汁・サラダ・デザート **¥1,650** (税込)

北海道産いくら丼と桜勤のお造り盛合せセット。

2. 桜勤御膳 (北海道産いくら丼と桜勤のお造り盛合せセット)

Kanpachi-Osashimi moriawase & Ikura don "Ohkan gozen"

桜勤のお造り・あら煮・
いくら丼・お味噌汁・サラダ・デザート **¥2,500** (税込)



年4~5回季節に応じて季節特産品等とお刺身献立をご提供。

3. 季節御膳 (桜勤のお造りとナミクダヒゲエビの盛合せセット)

Season Menu Gozen

お造り盛合せ・季節の料理・
ご飯・お味噌汁・サラダ・デザート **¥2,000** (税込)

(季節によりメニュー内容は変わります、ご了承ください。)



カンパチを薄造りにしました。刺身醤油やポン酢でどうぞ。

4. 薄造り定食 (桜勤のお造り盛合せセット)

Thinly sliced Fish Teisyoku

薄造り
ご飯・お味噌汁・サラダ・デザート **¥1,250** (税込)



あぶり刺身の盛り合せ、自由に丼に。

5. あぶり刺身定食 (桜勤あぶり刺身盛合せセット)

Seared Osashimi Teisyoku

あぶり刺身・ご飯・お味噌汁・サラダ・デザート **¥1,000** (税込)



小食の方にお勧め、味はしっかり。

6. ミニ刺し定食 (桜勤ミニ刺身セット)

Mini-sashimi dishe "Minisashimi Teisyoku"

ミニ刺身・ご飯・お味噌汁・サラダ・デザート **¥750** (税込)

店内券売機で食券をご購入ください

※その他、単品メニューもございます。別紙をご覧ください
※商品によっては売り切れになる場合がございます。ご了承ください。
※写真はイメージです。料理内容が変更になる場合もあります、ご了承下さい。

丼 (rice bowl) 定食



※写真は定番漬け丼定食

開業からの伝承の味・桜勘漬け丼。

7. 定番漬け丼定食 “Zuke don Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート **¥850** (税込)

定番漬け丼定食を飯も刺身も倍量の大盛りになりました。

8. W漬け丼定食 “W-Zuke don Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート **¥1,200** (税込)



特製明太とろろにサイの目の桜勘とろ腹身とイクラをトッピングした漬け丼です。

9. 明太とろろ漬け丼定食

“Mentai Tororo Zuke don Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート **¥1,200** (税込)



北海道産のおいしいくらがたっぷり。

10. いくら丼定食 (北海道産いくら丼のセット)

“Ikura don Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート **¥2,000** (税込)



桜勘漬け丼に山芋のとろろと卵黄をトッピング。

11. やまかけ漬け丼定食

“Zuke-don with Yamakake Taisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート **¥1,100** (税込)



桜勘の厚切り尾身を3枚フライ(カツ)にして丼にしました。

12. ソースカツ丼定食

“Fry de fush Souse Katsu don”

お味噌汁・サラダ・デザート **¥850** (税込)



カンパチの腹身を賽の目に切り、いくらと一緒に漬け丼に仕立てました。

13. 姫ちらし丼定食

“Himechirashi don Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート **¥1,250** (税込)

外はカリッと中はふんわり美味しいと評判。

14. 鎌塩焼き定食 (小) “A callar of Fish/Kanpachi” smsii size

お味噌汁・サラダ・デザート

¥750 (税込)

数量
限定

朝獲れ、数量限定

15. 鎌塩焼き定食 (大) “Acallar of Fish/Kanpachi” regular size

お味噌汁・サラダ・デザート

¥850 (税込)

桜勘の頭を骨も柔らかくなるまで醤油とザラメで煮込みました。

16. あら煮定食 “Arani Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート ※あら煮頭2個

¥750 (税込)



鎌と漬け丼をセットでお楽しみください。

17. 鎌塩焼き&漬け丼定食 “Arani Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート

¥1,200 (税込)

あら煮と鎌塩焼きのセット

18. あら煮&鎌塩焼き定食 “Arani & Kamashioyaki Teisyoku”

お味噌汁・サラダ・デザート

¥1,000 (税込)

店内券売機で食券をご購入ください

※その他、単品メニューもございます。別紙をご覧ください

※商品によっては売り切れになる場合がございます。ご了承ください。

※写真はイメージです。料理内容が変更になる場合もあります。ご了承下さい。

単品料理各種

●お刺身各種(Osashimi)

- ・桜勤お造り盛合せ (Osashimi)..... 1,250円
- ・あぶり刺身盛り (baiking)..... 800円
- ・ミニ刺身盛り (Osashimi mini Plat)..... 600円
- ・薄造り盛り合せ (thinly sliced fish)..... 1,000円
- ・桜勤カルパッチョ/サラダ添え (Fish carpaccio)..... 600円



桜勤お刺身盛合わせ



薄造り盛り合わせ

●丼各種(DON)

- ・漬け丼..... 650円
(Rice bowl topped with original soy marinated kanpachi sashimi)
- ・W漬け丼 (Wsize rice bowl)..... 1,000円
- ・山かけ漬け丼 900円
- ・カンパチのソースかつ丼
(Rice bowl topped with Fried fish)..... 650円
- ・姫ちらし漬け丼..... 1,000円
- ・明太とろろ漬け丼 1,000円



姫ちらし
漬け丼



明太とろろ
漬け丼



あら煮



ソースかつ丼

●その他

- ・あら煮1個 (Boiled head)..... 300円
- ・あら煮2個..... 500円
- ・鎌塩焼き (小) (A callar of Fish/kanpachi)..... 450円
- ・鎌塩焼き (大)・朝獲れ限定 600円



鎌塩焼き

漬け丼



味噌汁・・・100円 サラダ・・・100円
 ご飯・・・100円 デザート・・・100円

店内券売機で食券をご購入ください ※料金は全て税込価格

※その他、単品メニューもございます。別紙をご覧ください ※商品によっては売り切れになる場合がございます。ご了承ください。
 ※写真はイメージです。料理内容が変更になる場合もあります。ご了承下さい。



テイクアウト商品

生鮮 (冷蔵)

- ・半身フィレ……………(要予約)4,000円
- ・一尾3.5kg……………(要予約)5,000円
- ・落花生煮豆……………270円

冷凍

- ・腹骨(6枚入)……………400円
- ・鎌(4枚入)……………800円
- ・あら煮(2/2)……………500円

常温

- ・びんた煮(1/2)……………700円
- 2個以上お買い上げ……………500円
- ・ドレッシング
(300ml)……………450円
- ・刺身醤油(300ml)……………300円
- ・田舎もろみ(280g)……………500円
- ・胡麻ドレッシング(190ml)……………300円
- ・野菜昆布……………800円

★テイクアウト商品は冷凍・冷蔵で宅配も承ります。

※商品によっては売り切れになる場合がございます。誠に申しわけございませんがご了承ください。
お持ちのお客様は事前にスタッフにお知らせください。 ※料金は全て税込価格になります。

ご案内(2019年度)

「ゴールデンウィーク・8月中旬(お盆)・千本いちよう祭は休まず営業致します。」

※定休日は毎週火曜日、尚(5月7・8日/8月20・21日/12月10・11日)は連休致します。