

# だしやの楽しみ方

## ① 本日の鮮魚の

・ 出汁しやぶ

・ 煮付け

本日仕入れた料理長厳選の鮮魚  
和食の命である出汁  
どちらも一緒に楽しんでもらいたい  
だしやこだわりの料理です。  
スタッフが本日の魚をお持ちします。



## ② 新鮮なお造り

本日の六種盛り 2800円  
本日の三種盛り 1980円

季節毎の鮮魚を

「淡路島の藻塩」と

「自家製こだわり出汁の造り醤油」  
でお召し上がりください。



## ③ 季節の食材

を楽しむ

淡路の新玉葱

純国産鶏北坂玉子  
と玉葱の月見蒸し 880円

夏の風物詩 活鰹

鰹の焼霜造り 1800円  
鰹と順菜の美味出汁掛け 780円

米茄子料理

揚げ出汁 980円  
海鮮宝箱 1280円  
トウモロコシと 海老のかき揚げ 1180円

だしやでは旬の食材の料理をいくつか  
ご用意しております。

お客様に料理を通じて季節を感じて頂  
ければと思います。

## ④ 旨い料理には

淡路の日本酒を

淡路地酒

風のまま 特別純米 980円

若宮の雫 純米吟醸 1180円

酒のあて

雲丹と白身の磯和え 980円  
からすみ大根 1200円

他、日本酒ございます。  
料理との相性など気になることが  
あれば気軽にお聞きください。



## ⑤ 食事

だしやのこだわり蕎麦

せいろう 980円  
へぎそば

2〜3人前 2280円  
北坂たまごとしそば

鴨南蛮 1580円

そばはこだわり出汁と  
だしやならではのトッピング  
揚げ玉葱と本山葵で



炊きたて土釜飯

鯛の土釜飯 一合 1680円  
二合 2980円

新生姜と桜海老の土釜飯

一合 1680円  
二合 2980円

生米から炊く土釜飯  
米の旨みを最大限引立たせます

# 本日の鮮魚の

# 淡路の大森トマト・

# 酒肴

## ・ 出汁しやぶ

## ・ 煮付け

本日仕入れた料理長厳選の鮮魚  
和食の命である出汁

どちらも一緒に楽しんでもらいたい  
だしやこだわりの料理です。  
スタッフが本日の魚をお持ちします。

そのまんまトマト 880円

相み取り

トマトとチーズの挟み揚げ 880円

トマトの冷やしおでん 880円

水ナスの刺し 780円

水ナスのぬかずけ 780円

鯖とアボカドの

山葵醤油和え

980円

自家製イカの塩辛

980円

自家製ざる豆腐

830円

雲丹と白身の磯和え

980円

自家製豆腐の雲丹のせ

980円

からすみ大根

1200円

エイヒレの炙り

800円

枝豆の塩ゆで

780円

# 酒肴

# ◇ 焼き・温物・揚げ

## 米茄子料理

・ 揚げ出汁

980円

・ 二色田楽

980円

・ 茄子と淡路牛の甘辛煮

1480円

・ 長なすの一本焼き

980円

・ 北坂玉子と鰻の出汁巻き

・ 鰻と干房の玉子どじ

各1100円

## 淡路牛料理

・ 牛の溶岩焼

2480円

・ 淡路牛のローストビーフ

1980円

・ 牛の握り寿司

五貫 1800円

トウモロコシと

海老のかき揚げ

1180円

鯛の雲丹巻き天婦羅

1100円

ふあふあ煮穴子の天婦羅

1100円

桜エビと水菜のかき揚げ

880円

本マグロ大トロ溶岩焼き

1980円

各580円

# 本日の鮮魚の

## ・ 出汁しやぶ

## ・ 煮付け

本日仕入れた料理長厳選の鮮魚  
和食の命である出汁

どちらも一緒に楽しんでもらいたい  
だしやこだわりの料理です。  
スタッフが本日の魚をお持ちします。

# ◇ 造り

本日の六種盛り

2800円

本日の三種盛り

1980円

本マグロの造り

2280円

淡路蛸の造り

1100円

鯉の叩き

1200円

間八の造り

1100円

活鱧 焼霜造り

1800円

湯引き

1800円

# ◇ サラダ

アボカド海鮮サラダ

1280円

令鴨の低温ロースサラダ仕立て

1100円

# ◇ 関西夏の味覚

## 走りの活鱧

鱧の焼霜造り

1800円

鱧の湯引き

1800円

鱧と順菜の美味出汁掛け

780円

鱧の天婦羅

1180円

鱧の上釜飯

一合 1680円

二合

2980円

各580円

# 酒肴

水ナスの刺し 780円

水ナスのぬかずけ 780円

鯖とアボカドの

山葵醤油和え

980円

自家製イカの塩辛

980円

自家製ざる豆腐

830円

雲丹と白身の磯和え

980円

自家製豆腐の雲丹のせ

980円

からすみ大根

1200円

エイヒレの炙り

800円

枝豆の塩ゆで

780円

# ◇ 食事

鯛の上釜飯

一合 1680円

二合 2980円

新生姜と桜海老の上釜飯

一合 1680円

二合 2980円

鱧の上釜飯

一合 1660円

二合 2980円

うなぎの上釜飯(ひつまぶし風)

一合 1980円

二合 3680円

# ◇ 甘味

淡路のヨーグルトアイス

ブルーベリーソース掛け

蕎麦がきぜんざい

わらびもち

各580円