

# 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

# 初夏の一品

カツオと玉葱の 980円

胡麻和え

夏野菜と令鴨の冷やし鉢

1100円

イカとハス芋の酒盗和え

980円

# 酒肴

枝豆の塩ゆで 780円

水ナスの刺し 780円

水ナスのぬか漬 780円

鮪とアボカドの

わさび醤油和え

980円

# 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。

# 焼き・温物・揚げ

## 米茄子料理

・米茄子の田楽 980円

・米茄子と淡路牛の甘辛煮

1480円

・長なすの一本焼き

780円

・北坂玉子と鰻の出汁巻き

・アスパラといちじくの天婦羅

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

淡路玉葱と温玉の月見蒸し

880円

いちじくと茄子の揚げ出し

980円

本マグロ大トロ溶岩焼き

1980円

# 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

活鱧 焼霜造り 1800円

湯引き 1800円

シマアジのお造り 1200円

# サラダ

アボカド海鮮サラダ

1280円

令鴨の低温ローストサラダ仕立て

いちじくと生ハムのサラダ

各1100円

# 淡路の鱧

## フエアー

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

鱧と玉葱の玉子とじ

1100円

# 食事

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

鱧の土釜飯 一合 1680円

二合 2980円

うなぎの土釜飯(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

本日の小濱

わらびもち

各580円