

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 特別純米 980円
風のまま 1180円

若宮の雫 純米吟醸 980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。

◇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
活鰹 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

令鴨の低温ローストサラダ仕立て	1280円
イチジクと生ハムのサラダ	各1100円

◇淡路の鰹

フェア

鰹の焼霜造り	1800円
鰹の湯引き	1800円
鰹と順菜の美味出汁掛け	780円
鰹の天婦羅	1180円
鰹と玉葱の玉子とじ	1100円

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

◇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

- ・ 北坂玉子と鰹の出汁巻き
- ・ アスパラと蕪花果の天婦羅

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

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

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

鯖とアボカドの
わさび醤油和え

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

1080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

◇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

鰹の土釜飯

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