



鎌倉
五

鉄





いち てつ
① 壺 鉄

●本日の鮮魚

1,480円

(税込1,628円)

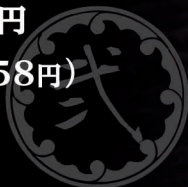


に てつ
② 貳 鉄

●本日の鮮魚+いくら

1,780円

(税込1,958円)



さん てつ
③ 参 鉄

●本日の鮮魚

+いくら・かに

2,180円

(税込2,398円)



よん てつ
④ 四鉄



● 本日の鮮魚
+ ほたて・うに
えび・いくら

2,980円
(税込3,278円)

ご てつ
⑤ 究極の五鉄



● 本日の鮮魚
+ いくら・かに
うに・ほたて

3,980円
(税込4,378円)



⑥ ^{てっ}しら鉄

● 本日の鮮魚
+ 釜揚げしらす

1,680円
(税込1,848円)

⑦ 海鮮 地魚丼

地魚をふんだんに
盛り付けた豪華丼

1,980円 (税込2,178円)



⑧ 三崎 マグロ丼

三崎のマグロを
惜しみなく使いました!

1,980円
(税込2,178円)





⑨ 豪華
まつ まえ どん
松前丼

自慢の松前漬けに
ホタテとイクラで
豪華さアップ!

2,480円 (税込2,728円)



⑩ こし
鉄
子鉄

小学生以下限定の
小さくても贅沢な一杯!

900円 (税込990円)



一度で二度おいしい

すべての丼は最後に出汁をかけてお召し上がりください

壺



本わさびを特製しょうゆで溶き、丼にかけ回して、まずは海鮮丼として召し上がりください。

式



程よく食べたところで、お茶漬けのお供をのせてください。

参



秘伝の出汁をかけ、まご茶漬けにしてお召し上がりください。

●追い飯
+100円でできます



一品メニュー



お刺身3点盛り 1,200円(税込1,320円)



生カキ 780円(税込858円)



鱈^{かき}の天婦羅 680円(税込748円)



カキの天婦羅 780円(税込858円)



アジフライ 680円(税込748円)



シラスのかき揚げ 680円(税込748円)



ホタテ松前漬 580円(税込638円)



焼葱とツブ貝^{わか}ぬた 580円(税込638円)



鱈^{あじ}なめろう 680円(税込748円)



厚焼き玉子 480円(税込528円)