

# いらっしやいませ お品書きです

三四味屋と書いて「さしみや」。その名の通り、刺身をはじめ、とびきり美味しい海の幸をご用意いたしました。いずれも目を見張るほどの活きの良さ、鮮度で際立つ格別の味わいです。また、当店は上中下三つの旬、四季の味にこだわり、その日その日で一番美味しいところを吟味しています。そんな自慢の素材を、豪快で野趣溢れる「漁師の手料理」スタイルで調理。豊富に取り揃えた銘柄地酒、よく冷えたビールの味をぐっと引き立てるお手頃価格の逸品が目白押しです。漁師の酒盛り気分、立ち呑みのひとときをお楽しみください。

## 鮮

### 刺身

鯖中とろ	四五〇円 税込
鯖切りおとし	三八〇円 税込
メサバ	三八〇円 税込
アジタタキ	三八〇円 税込
いわし刺し	三八〇円 税込
いわしなめろう	三八〇円 税込
自身刺し(おすすり三種)	五五〇円 税込
貝刺し(おすすり三種)	五〇〇円 税込
いかソーメン	四八〇円 税込
生かき(二個)	三〇〇円 税込
海鮮ぼくだん	五〇〇円 税込

## 肴

### おつまみ

ホタルイカ沖漬け	四〇〇円 税込
筋子	四〇〇円 税込
子持こんぶ	四五〇円 税込
炙りスルメイカ塩辛	三五〇円 税込
もずくの月見とろろ	三八〇円 税込
カニ風味ポテトサラダ	三〇〇円 税込
ゴニラ冷奴	四〇〇円 税込
しらす香味奴	三五〇円 税込
枝豆	三八〇円 税込
冷しトマト	三〇〇円 税込
ピリ辛たたき胡瓜	三五〇円 税込
茹でブロッコリー	三〇〇円 税込
おしんこ盛り合わせ	三五〇円 税込

## 炙

### 焼きもの

メロウかま焼き	六〇〇円 税込
銀ダラ西京漬け	五〇〇円 税込
カニ味噌甲羅焼き	六〇〇円 税込
エイヒレ炙り	三八〇円 税込
イカ一夜干し	四五〇円 税込
いわしさんが焼き	四〇〇円 税込
北海道産 真ほけ半身焼き	四五〇円 税込
サバねぎ間串(二本)	二〇〇円 税込
若鶏バリバリ焼き(柚子胡椒)	四〇〇円 税込

## 揚げ

### 揚げもの

メゴチ天婦羅	四〇〇円 税込
カニクリームコロッケ	四五〇円 税込
山いも磯辺揚げ	三五〇円 税込
サクサクポテトフライ	四〇〇円 税込
チーズ揚げ	三五〇円 税込
鯖竜田揚げ	三〇〇円 税込
アジフライ(二枚)	二八〇円 税込
川海老唐揚げ	四五〇円 税込
鶏の唐揚げ	四五〇円 税込

## 煮

### 煮もの

**日替り** 本日の煮もの 三二〇円 税込  
 ◎従業員におたずねください。

## 飯

### おにぎり

鮭・明太子・筋子  
 昆布・大人のおかか

今宵の味噌汁・お茶付  
 各二二〇円 税込

## 酔

### ビール

サッポロ黒ラベル タンブラー	五〇〇円 税込
ハイボール	
三四味屋ハイボール	四三〇円 税込
フラックニッカスペシャル	

### サワー

シャリキンレモンサワー	五〇〇円 税込
シャリキンレモンサワー(ナカ)	二八〇円 税込
塩レモンサワー	三九〇円 税込
塩みかんサワー	三九〇円 税込
梅干しサワー(南高梅)	三九〇円 税込
アイスサワー	三九〇円 税込
緑茶ハイ	三九〇円 税込
ウーロンハイ	三九〇円 税込

### 焼酎

〔芋/25度〕黒霧島	グラス 四三〇円 税込
〔麦/25度〕二階堂吉四六	グラス 四三〇円 税込

### 果実酒

濃醇梅酒	四三〇円 税込
香川ゆず酒	四三〇円 税込

### ソフトドリンク

オレングジュース	三三〇円 税込
コカ・コーラ	三三〇円 税込
緑茶	三三〇円 税込
ウーロン茶	三三〇円 税込

**掲載価格はすべて税込です。**  
 ◎本日のおすすり料理や地酒は店内の掲示をごらんください。  
 ◎天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合があります。  
 ◎テイクアウトの場合、税率が異なるため別価格となります。



特選

# 銘柄地酒

各140ml

〔新潟〕北雪 特別本醸造

五五〇円

〔高知〕土佐鶴 良等酒

五五〇円

〔高知〕司牡丹 金凰本醸造

五五〇円

〔秋田〕高清水 地蔵田純米吟醸

六〇〇円

〔宮城〕浦霞 純米辛口

六六〇円

〔福島〕榮川 特別純米酒

六六〇円

〔山形〕初孫 魔斬生酛純米本辛口

六六〇円

〔新潟〕八海山 特別本醸造

七二〇円

〔香川〕金陵 純米吟醸濃藍

七二〇円

〔山口〕獺祭45 純米大吟醸

七二〇円

◎掲載価格はすべて税込です。