

2023年2月4日からの
メニューです。

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。
選り抜いた自慢の銘柄地酒、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

- 鮪中とろ 六〇〇円
- 鮪切りおとし 四五〇円
- メサバ 四五〇円
- アジタタキ 四五〇円
- いわし刺し 四五〇円
- なめろう(いわし又は鱈) 四五〇円
- 海鮮ばくだん 六五〇円

【日替り】本日の刺身

- 白身刺し(おすすり三種)
 - 貝刺し(おすすり三種)
- ◎従業員におたずねください。

肴

おつまみ

- ホタルイカ沖漬け 四〇〇円
- アジフライ(二枚) 四〇〇円
- 寿司屋の玉子焼き 三八〇円
- 鶏の唐揚げ 五〇〇円
- 炙りスルメイカ塩辛 三五〇円
- タコのわさび和え 三八〇円
- タタキ山芋(梅しそ) 三八〇円
- カニ風味ポテトサラダ 三八〇円
- しらす香味奴 三八〇円
- 塩らつきよ 三八〇円
- きゅうりの浅漬け 三八〇円
- 冷しトマト 三八〇円
- 枝豆 三八〇円
- 漁師のポテトフライ 四五〇円

酔

ビール

- サツポロ黒ラベルタンブラー 五三〇円
- ハイボール
三四味屋ハイボール
(フラックニッカスベシヤル) 四三〇円

サワー

- シヤリキンレモンサワー 五五〇円
- 「おかわり(ナカ)」
塩レモンサワー 二八〇円
- 塩みかんサワー 三九〇円
- バイスサワー 三九〇円
- 梅干しサワー(南高梅) 三九〇円
- 緑茶ハイ 三九〇円
- ウーロンハイ 三九〇円

焼酎

- 〔芋/25度〕黒霧島グラス 四五〇円
- 〔麦/25度〕二階堂吉四六グラス 四五〇円

果実酒

- 濃醇梅酒 四三〇円
- 香川ゆず酒 四三〇円

ソフトドリンク

- オレンジジュース 三五〇円
- コカ・コーラ 三五〇円
- 緑茶 三五〇円
- ウーロン茶 三五〇円

炙

焼きもの

- 銀ダラ西京漬け 五〇〇円
- カニ味噌甲羅焼き 六〇〇円
- エイヒレ炙り 三八〇円
- イカ一夜干し 五〇〇円
- 鮭ハラス 五五〇円
- サバねぎ間串(二本) 二五〇円
- 若鶏バリバリ焼き(柚子胡椒) 五〇〇円

煮

煮もの

- 牛もつ煮込み(大) 六五〇円
- 牛もつ煮込み(小) 四五〇円
- 煮玉子(一個) 一〇〇円

飯

あて巻き

鉄火巻き

ねぎトロ巻き

トロたく巻き

白身ガリしそ巻き

白身梅しそ巻き

各三五〇円

【日替り】本日の煮もの
◎従業員におたずねください。

◎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。

2023年2月4日からの
メニューです。

特選

銘柄地酒

各140ml

〔新潟〕北雪 特別本醸造

五六〇円

〔福島〕大七 生酏純米

六六〇円

〔東京〕澤乃井 純米大辛口

六六〇円

〔石川〕天狗舞 山廃純米酒

六六〇円

〔高知〕土佐鶴 良等酒

六六〇円

〔青森〕陸奥八仙 ピンクラベル

七二〇円

〔山形〕出羽桜 桜花吟醸

七二〇円

〔長野〕真澄 辛口生一本 純米吟醸

七二〇円

〔長野〕無尽蔵 純米吟醸

七二〇円

〔宮城〕伯楽星 特別純米

八〇〇円

〔山口〕獺祭45 純米大吟醸

八五〇円

〔山口〕獺祭 磨き三割九分純米大吟醸 一、〇五〇円

◎掲載価格はすべて税込です。