

三大名物 その一

豪快な

刺盛り

板前の技と心、本日の特選鮮魚

日本近海をはじめ、**全国**の漁場から日々仕入れる鮮魚を、板前が腕によりをかけて捌きます。

豊洲市場には当店グループ、仲卸の「**米川水産**」があり、**日々近海モノ**を目利きしています。

他店には**マネできない**「庄や」の強みです。

●すべて二人前から承ります

大漁盛り（八種）

一人前 一、八五〇

沖盛り（五種）

一人前 一、五〇〇

御一人様限定 旬の刺身皿盛り

本日入荷のいいところを選びすぐり（少量を四〜五種）**一、〇〇〇**



特選刺身

本日入荷 刺身単品 別紙

自慢のまぐろぶつ 八五〇

豊洲のまぐろ仲卸「米川水産」の目利き

寒鰯^{ブリ}塩たたき 七〇〇

脂のつてます！絶妙の加減で炙って旨味アップ

鰯^{アジ}姿造り 七〇〇

締まった身に旨味凝縮！鮮度の証しです

本日のなめろう 六五〇

鮮度の良い旬の魚を、薬味・味噌と叩きます

生牡蠣 一ケ三〇〇

安全・安心にこだわり、鮮度の良いものを

◆他にも鮮度抜群の刺身あります(別紙)

※価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

米川水産

豊洲市場の老舗仲卸であり、当店のグループ会社。昭和十一年、築地市場で創業以来、八〇余年にわたり鮮魚ひとすじ。特に鰯の仕入れに指折りの強さを発揮するプロ集団です。厳しい目で選び抜かれた鮮魚をご堪能ください。



三大名物 その二

煮込み

昭和四十六年から

変わらぬ味わい

煮込み

四五〇

煮玉子

一〇〇



牛・豚のモツを、板前がじっくり煮込んで旨味を凝縮。
濃密で深いコクは「庄や」ならではの。当店自慢の看板
メニューです。

至高の珍味

あん肝ぽん酢 四五〇

ホタルイカ沖漬け 四五〇

イカ明太和え 四五〇

鶏レバー刺し 四五〇
低温調理した鶏レバーと葱塩ダレを
たっぷりからめて

とりわさ 四五〇

サラダ仕立て

海鮮サラダ 七五〇
元祖!!新鮮刺身のサラダ

葱じゃこサラダ 六〇〇

ポテトサラダ 三九〇

三大名物 その三

焼きとり

「創業時から受け継がれる特製タレ」又は「塩」

五本盛り 九八〇

もも・つくね・なんこつ・砂肝 ほか

・もも ・なんこつ

・ねぎ間 ・ぼんじり

・せせり ・つくね

・砂肝

・博多ぐるぐる (特製タレ)

とり皮ファン必食

各一本二〇〇〇



昭和四十三年、東京は池上で産声を挙げた若鶏焼「とき」。「庄や」の源流となるこの店の魂を受け継ぐ板前たちが、今日も一本一本、真心こめて焼き上げています。

野菜のつまみ

里芋の揚げだし 三九〇
板前仕込のだしが染みわたります

じゃがバタチーズ焼き 五五〇

茹でたてブロッコリー 四五〇

揚げ銀杏 三九〇

枝豆 三九〇

セロリの浅漬け 三九〇

ピリ辛きゅうり 三九〇

きゅうり一本漬け 三九〇

逸品料理

魚介料理

カキフライ

三ヶ六〇〇

ほっけ焼き

一、〇〇〇

あじフライ「人気」

四五〇

さば塩焼き

四五〇

ブリカマ焼き

七五〇

蟹味噌 甲羅焼き

九〇〇

ブリ大根

八五〇

肉料理

馬刺し

一、〇〇〇

鮮度で際立つこの旨さ

馬肉ユッケ

七〇〇

揚げたてかつとじ 八五〇

豚肉と豆腐の旨辛小鍋

一、二〇〇

ささみ梅しそ天布羅 六〇〇

牛タン焼き

一、〇〇〇

牛ハラミ鉄板焼

九五〇

和牛すき焼き小鍋 一、五八〇

酒場の定番

牛肉豆腐

六五〇

だし巻き玉子

六〇〇

板前の技

ひとくち屋台餃子

五ヶ
四五〇

たこ焼き

五五〇

木の子ベーコンバター炒め

五五〇

いか一夜干し

六五〇

肴は多ったいかでいい...

えいひれ焼き

三九〇

枝豆

三九〇

名物!! 揚げだし豆腐

オールドファン待望の味、復活

五五〇

あん肝ぽん酢

四五〇

とりわさ

四五〇

ポテトサラダ

三九〇

きゅうり一本漬け

三九〇



天布羅

海鮮盛り合わせ

五種一、五〇〇

海老二本、メゴチ、

わかさぎ二尾、穴子、いか

野菜盛り合わせ

六種 八五〇

舞茸、春菊、かぼちゃ、なす、
れんこん、アスパラ



揚げもの

手羽唐揚げ「名古屋めし」

三本以上ご注文願います

一二〇

とり唐揚げ

味自慢

六五〇

とりひざ軟骨揚げ 五五〇

カニクリームコロッケ

五〇〇

あじフライ「人気」

四五〇

カキフライ

ミケ六〇〇

揚げたてかつとじ 八五〇

チーズの細春巻

四五〇

ポテトフライ

五〇〇

あて巻き 寿司

◎つまみになるのり巻き寿司

あて巻き三種盛り

左より三種(各一種)
お選びください

一、〇〇〇

単品 各一本 四〇〇

・鉄火

・ねぎとろ

・マヨたたきサーモン
「とびっこ入り」

単品 各一本 三五〇

・ねぎ納豆

・胡麻たくあん

・かんぴょうわさび

めし処

町中華のチャーハン 八五〇
スープ付

焼きそば 七五〇

東京醤油ラーメン 八五〇

博多豚骨ラーメン 八五〇

おにぎり 各一個 三五〇
(梅・鮭・明太子・醤油焼き)

だし茶漬け 各五〇〇
(梅・鮭・明太子)

あおさ味噌汁 二五〇

ご飯セット 四〇〇
(白米・味噌汁・お新香)

甘味

白玉信玄アイス 四五〇

信玄餅のような味わいのバニラアイス

もちもち雪見アイス 四六〇

莓アイスを求肥でくるみ、雪景色のように
仕上げます

よろこんで！

お持ち込み食材の
調理承ります

釣った魚や季節の野菜など、
お気軽にお持ちください。

板前が腕によりをかけて
調理いたします。

一品、五〇〇円目安。



日本酒

庄々と強い絆で結ばれし、こだわり蔵元銘酒の数々

庄や



大徳利

冷・燗お好みでどうぞ

(二合六勺) 七五〇

青森



陸奥八仙 黒ラベル 純米吟醸

(二合) 一、二〇〇

秋田



限定酒

高清水 純米吟醸 地蔵田

(二合) 九五〇

岩手



あさ開 純米大辛口 水神

(二合) 一、三〇〇

宮城



浦霞 本仕込 本醸造

(二合) 八五〇

山形



出羽桜 桜花吟醸酒

(二合) 一、二〇〇

山形



初孫 魔斬 生酛 純米本辛口

(二合) 一、二〇〇

福島



栄川 特醸酒 辛口

(二合) 八五〇

福島



大七 極上生酛 吟醸酒

(二合) 一、一〇〇

佐渡



北雪 純米大吟醸

(二合) 一、三〇〇

新潟



張鶴 月本醸造

(二合) 九五〇

新潟



菊水の純米酒

(二合) 九三〇

新潟



八海山 純米酒 魚沼で候

(二合) 一、三〇〇

新潟



八海山 純米大吟醸

(二合) 一、五〇〇

長野



真澄 純米吟醸 辛口生一本

(二合) 九〇〇

東京



澤乃井 純米 大辛口

(二合) 九〇〇

石川



天狗舞 山廃仕込 純米酒

(二合) 九〇〇

山口



獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分(二合) 一、八〇〇

高知



限定酒
土佐鶴 辛口 純米吟醸酒 銘鶴

(二合) 九五〇



アサヒビール

生ビール

スーパードライ

世界に誇るNo.1ブランドビール

小生 五〇〇

中生 六五〇

中瓶 八五〇

マルエフ

酒場で愛され続けた
アサヒの本格生ビール

中生 六五〇

ホッピー

昭和二十三年発売

セット(白・黒)

各六五〇

中

各三〇〇

外(白・黒)

各四〇〇



レモンサワー

最強レモンサワー

冷凍レモン1個分ゴロゴロ

六五〇

「おかわり耐ハイ

四〇〇

生搾りレモンサワー

五五〇

NEW 広島県産瀬戸内レモンサワー

五五〇

蜂蜜レモンサワー

五五〇

塩レモンサワー

五五〇

サワー各種

庄やの耐ハイ

四五〇

四種の柑橘かんかんサワー
甘夏・はっさく・ネーブル・レモンのコラボ
五五〇

冷凍パインサワー

六五〇

梅干サワー
五五〇

赤しそサワー
五五〇

生グレフルサワー

六五〇

レッドブルウオッカ
六〇〇

茶割り

・緑茶割り

・ウーロン割り

各四五〇

・静岡抹茶割り

・いざよい茶割り

【アサヒ十六茶使用】

ハイボール

Nikka ハイボール

「ブラックニッカスペシャル」 五〇〇

生ジンジャーハイボール

「ブラックニッカスペシャル」 五五〇

ジエムソンハイボール 六五〇

余市蒸溜所ハイボール

「ニッカフロンティア」 七五〇

焼酎

ロック・水割・お湯割・ソーダ割

※ボトルキープ無料

【芋】黒霧島

グラス五五〇 ボトル特ニ九八〇

【麦】二階堂

グラス五五〇 ボトル特ニ九八〇

焼酎とご一緒に

緑茶 デカンタ 三五〇

ウーロン茶 デカンタ 三五〇

シャトーカットレモン

レモン 3ピース 一五〇

グレープフルーツ 1/2カット 一五〇

南高梅 1/2カット 三〇〇

アサヒ富士山の天然水 一ヶ 一五〇

炭酸 デカンタ 無料

氷 無料

お湯 無料

ワイン・果実酒

ニュージーランドの老舗ワイナリー「アラン・スコット」。同国産ワインの世界的な躍進を支えたブランドで、二〇二年にはニュージーランド・メリット勲章を授与されました。

ワイン(グラス)

【白】

アラン・スコット・

ソーヴィニヨン・ブラン

グラス 六〇〇

【赤】

アラン・スコット・メルロー

グラス 六〇〇

果実酒

濃醇梅酒

五〇〇

ロック・水割・お湯割・ソーダ割

酒ではない物

アサヒドライゼロ 五〇〇

コカ・コーラ 三五〇

ジンジャーエール 三五〇

りんごジュース 三五〇

冷やし緑茶 三〇〇

ウーロン茶 三〇〇

十六茶 三〇〇

レッドブル 五〇〇

アサヒ富士山の天然水

六〇〇mlペットボトル 二五〇



松花堂

定食

SET MEAL / 定食 / 정식

白めし **大盛** Large Serving of Rice / 升级大份米饭 / 밥 곱빼기 **+¥150**

おかわり Refills of Rice / 加米饭 / 밥 리필

●小盛 Small Serving / 小份量 / 소량 **+¥150**

●普通盛 Regular Serving / 普通份量 / 보통 **+¥280**

味噌汁 **おかわり** Refills of Miso Soup / 加味噌汤 / 된장국 리필 **+¥50**



1日10食限定

松花堂弁当

¥1,500

Shokado Lunch Box Limited to 10 Servings Per Day / 松花堂弁当 毎日限量10份 / 송화당 도시락 1일 10식 한정



写真は一例
Photo for illustration purposes only
图片仅供参考 / 사진은 예시입니다

大特価 刺身が旨い定食 ¥2,800

Delicious Sashimi Set Meal / 美味刺身定食 / 맛있는 생선회 정식

本日の特撰ネタを盛り込みます! Includes selected premium fish of the day!
包含今日精选鱼类食材! / 오늘의 특선 생선회를 듬뿍 담았습니다!



名物 煮込み定食 ¥1,280

Stewed Beef & Pork Giblets Set Meal / 炖煮猪肉内杂定食 / 소, 돼지 곱창 조림 정식



写真は一例
Photo for illustration purposes only
图片仅供参考 / 사진은 예시입니다

松花堂刺身定食 ¥1,800

Sashimi Set Meal / 刺身定食 / 생선회 정식

本日の特撰ネタを盛り込みます! Includes selected premium fish of the day!
包含今日精选鱼类食材! / 오늘의 특선 생선회를 듬뿍 담았습니다!



味自慢

とり唐揚げ定食 ¥1,200

Deep-Fried Chicken Set Meal / 炸鸡定食 / 닭튀김 정식

裏面も
あります!
See back!
看背面!
뒤에 있음!

●表示価格は全て税込、仕入状況により内容が異なる場合があります。



あじフライ定食 カニクリームコロッケ付き ¥1,450

Fried Horse Mackerel Set Meal with Crab Cream Croquette
炸鲱鱼定食配蟹肉奶油可乐饼 / 전갱이튀김 정식(게살 크림 크로켓 포함)



さば塩焼き 定食

おかかご飯・しらすおろし付き

¥1,200

Grilled Mackerel Set Meal,
Rice with Dried Bonito Flakes,
Whitebait with Grated Daikon Radish
盐烤鲱鱼定食, 干鲱鱼片米饭, 银鱼配萝卜泥
고등어 소금 구이 정식, 가쓰오부시 밥, 시라스 오로시



豚生姜焼き 定食

¥1,200

Stir-Fried Ginger Pork Set Meal
姜烧猪肉定食
돼지 생강구이 정식



写真は一例
Photo for illustration
purposes only
图片仅供参考
사진은 예시입니다

特 自慢の海鮮丼 ¥1,850

Seafood Rice Bowl / 海鲜盖饭 / 카이센동(해산물덮밥)

本日の特撰ネタを盛り込みます! Includes selected premium fish of the day!
包含今日精选鱼类食材! / 오늘의 특선 생선회를 듬뿍 담았습니다!



天丼

¥1,800

Tempura Rice Bowl
天妇罗盖饭
튀김 덮밥



上かつ丼 (揚げたて)

¥1,500

Deep-Fried Pork Loin Cutlet Rice Bowl
炸猪肩肉排盖饭
커틀릿 덮밥



うな丼(ミニ) そば(かけ又はざる)セット ¥1,500

Eel Rice Bowl (Mini) with Soba Noodles / 鳗鱼饭(迷你)和荞麦面组合 / 장어덮밥(미니)과 메밀국수



まぐろ三色丼(ミニ) そば(かけ又はざる)セット

¥1,500

Tuna Rice Bowl (Mini) with Soba Noodles
金枪鱼盖饭(迷你)和荞麦面组合
참치 덮밥(미니)과 메밀국수



あじ叩き丼(ミニ) そば(かけ又はざる)セット

¥1,500

Chopped Horse Mackerel Rice Bowl (Mini) with Soba Noodles
碎切竹荚鱼盖饭(迷你)和荞麦面组合
전갱이 타타키 덮밥(미니)과 메밀국수

そばは「かけ・ざる」からお選びください / Please choose Hot or Cold Soba with Broth / 请选择冷荞麦面或热荞麦面 / 온메밀과 냉메밀 중에 선택해 주세요

庄やの魅力を動画で!

Discover the charm of Shoya through videos!
通过视频了解庄屋的魅力! / 쇼야의 매력을 영상으로 확인하세요!



アレルギー等の情報

Allergy Information / 过敏等信息 / 알레르기 정보



裏面も
あります!
See back!
看背面!
뒤에 있음!