

愛知 南知多 地場鮮魚 小舟園

土地を活かして、

魚を活かす。

素材もてなしは

「土地のもの」

「半島客衆繁盛」をモットーに

お魚好きの皆様を

心よりお待ちしています。



# 一品定食

毎朝捌きたて、下処理、保存、

扱いで変わる

魚の食感が伝わる一皿に。

魚の味を損ねない

濃い目でサッと炊き上げた

煮方時代の自慢の味。

魚本来は塩焼きで

その時期ならではの旬の魚も

絶品です。

三本の海老をぜいたくに

手作り感が懐かしい

有名店よりも名店の美味しさを。

## 刺身定食

一、六五〇円



## 煮魚定食

一、六五〇円



## 焼魚定食

一、六五〇円



## 大海老 フライ定食

一、八七〇円



### 海老・魚フライ定食

一、八七〇円

(えび2本・魚3枚)

### ご飯もの追加

ライス・香物 二七五円 赤だし 一六五円  
ライスセット 四四〇円 (ライス大盛りは無料です)

※平日はランチタイムのみコーヒーサービスがございます  
※先付け・酢の物・ご飯・味噌汁・香物・デザートが付きます  
※全て価格は税込表示です

# 知多半島を食す一押しのセットもの

この地ならではの素材の良さ

品数揃えた

人気のセットものを。



## いそ 磯

刺身  
貝類一品  
海老フライ二本

二、七五〇円



## うしお 潮

刺身  
貝類一品  
海老と魚フライ・煮魚

二、七五〇円



なぎさ  
風  
刺身  
海老と魚フライ  
煮魚

二、四二〇円

## ご飯ものの追加

ライス・香物 二七五円 赤だし 一六五円  
ライスセット 四四〇円 (ライス大盛りは無料です)

※先付け・酢の物・ご飯・味噌汁・香物・デザートが付きます  
※平日はランチタイムのみコーヒーサービスがございます  
※全て価格は税込表示です  
※写真は「磯」「潮」です  
※焼き物の貝類・煮付の魚は季節によって異なります

地もの天然渡り蟹を  
時期のみ厳選しています。

内子の濃厚さが堪らないメス蟹  
甘みがあり身詰り抜群のオス蟹  
十二月～六月初旬  
七月～十月下旬



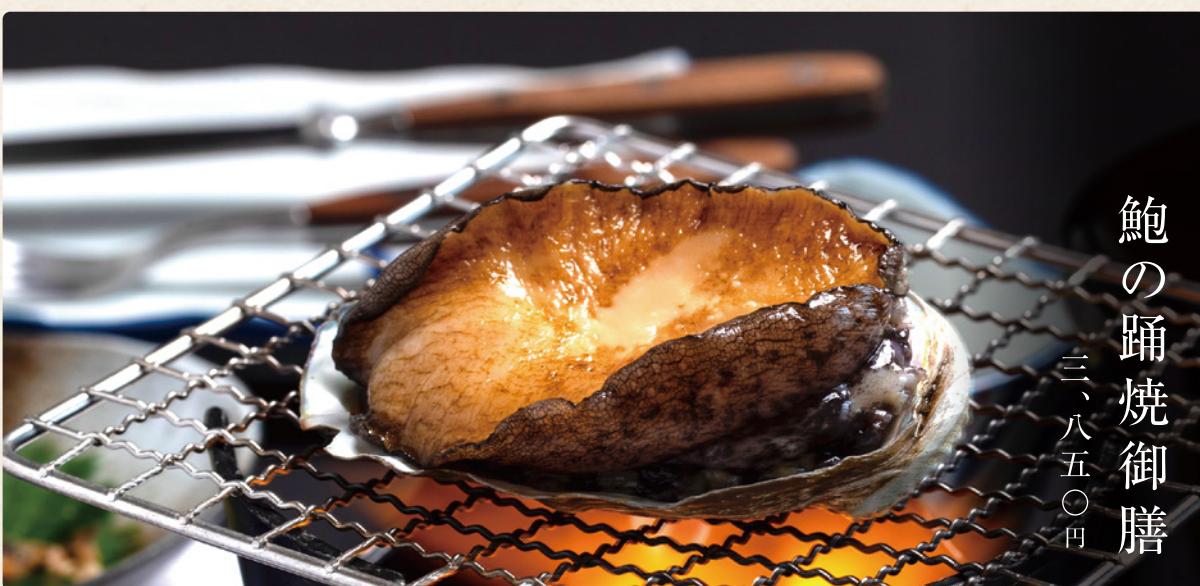
## 丸ごと蟹御膳

三、八五〇円



## 鮑の踊焼御膳

三、八五〇円



踊る鮑を丸ごと一つ、目の前で豪快に  
焼き上げます。  
贅沢なものこそお値打ちに。  
ご希望があればお刺身にも変更致します。



## 知多牛の陶板焼き御膳

三、八五〇円



知多のブランド牛「知多牛」をたっぷりと。  
地元精肉店「肉屋ひらやま」厳選の  
イチボは適度な霜降りと上質な  
赤身が特徴の肉感です。



## ご飯もの追加

ライス・香物 二七五円 赤だし 一六五円  
ライスセット 四四〇円 (ライス大盛りは無料です)

※先付け・酢の物・メインのお料理・刺身とエビ魚フライ・ご飯・味噌汁  
香物・デザートが付きます

※平日はランチタイムのみコーヒーサービスがございます

※全て価格は税込表示です

# コース料理・ご宴会



ご会食、祝い事、慶弔など  
様々なシーンでご利用下さい。

ご予算やご要望は、

「もてなす側」「もてなされる側」

双方に配慮してご案内させていただきます。

## 通常料金

四、四〇〇・五、五〇〇円

## 土鍋鯛めし祝い膳コース

六、六〇〇円

## 鮑踊り焼き漁火膳コース

六、六〇〇円

## 伊勢湾の恵特別膳コース

一一、〇〇〇円

(伊勢海老・知多牛・鮑・鯛めし付)

写真は五、五〇〇円のコース料理一例です。

コース料理五、五〇〇円以上はご予約下さい。

五、五〇〇円以上のコース料理には活造りが付きます。

季節により内容は異なる場合がございます。

お部屋の利用は四名以上、五、五〇〇円からとなります。

全て価格は税込表示です。



# 單品料理



活貝の造り



活魚姿造り



刺身の盛り合わせ



天然わたり蟹



地ダコのやわらか煮



旬の魚介味噌和え



篠島産 牡蠣

# 肴・刺



\*全て価格は税込表示です。  
※天然ものの不漁や相場の動きが大きいものは価格の変動がございます。

## 旬の魚介酢物

六六〇円

タイ

九九〇円

## 旬の魚介味噌和え

六六〇円

平目

一、二六五円

## イカの姿焼き

九九〇円

一、六五〇円

## イワシの土佐煮

六六〇円

九三五円

## 地ダコのやわらか煮

一、一〇〇～一、六五〇円

・原材料不足の際、なくなり次第終了となります。

## 天然渡り蟹

一、七六〇～四、一八〇円

・入荷次第による

## イカ

九九〇円

## マグロ

九九〇円

## 白ミル貝 刺身

一、五四〇円

## 平貝 刺身

一、二六五円

## 牡蠣 焼き又は蒸し

九三五円

〈時期のみ〉

## 刺身の盛り合わせ

一、六五〇円

## サザエ 刺身

一、二六五円

# 焼き物・揚げ物



鮑の刺身又は踊り焼き 二、二〇〇円  
二個の場合一個あたり一、九八〇円

魚フライ（5枚）

九三五円

地魚の煮付又は焼魚 一、六五〇円  
仕入れ状況によります

タコの唐揚げ

八八〇円

カレイの姿揚げ

一、一〇〇円

海老・魚フライ（えび2本・魚3枚） 一、五四〇円

大海老フライ（3本） 一、五四〇円

一、五四〇円

大海老・魚フライ（えび2本・魚3枚） 一、五四〇円

海鮮姿造り（三人用） 四、四〇〇円  
（五人用） 六、六〇〇円

タイの造り 五、五〇〇円

六、六〇〇円

平目造り

六、六〇〇円

海鮮宝舟造り

一二、〇〇〇円

活貝の造り

四、四〇〇円

活貝の造り

仕入れ状況によります

伊勢海老造り

八、二五〇円

ご予約のみ

一三、二〇〇円

鮑のつがい

三、九六〇円



大海老フライ



知多牛イチボの陶板焼き



サザエのつば焼き



地魚の煮付又は焼魚



大アサリ



小ふぐ唐揚げ



タコの唐揚げ

# アルコール・飲み物

龍や  
**赤兎馬**

## ビール・日本酒



※全て価格は税込表示です

中瓶ビール

六六〇円

ノンアルコールビール

五五〇円

生ビール キリン一番搾り

〈中ジョッキ〉

六〇五円

ハイボール

六〇五円

日本酒 国盛上撰

五五〇円

〈熱燗一合〉  
〈熱燗二合〉

九九〇円

冷酒三六〇ml

一、三二〇円

純米吟醸「作」

二、二〇〇円



# ワイン・焼酎・果実酒

## サワー・酎ハイ

全て六〇五円

赤・白ワイン

（ボトル）

四、一八〇円  
八八〇円

梅 レモン

芋 黒霧島ボトル氷付

（グラス）

三、八五〇円  
六〇五円  
六六〇円

桃

柚子はちみつ

グレープフルーツ

青りんご

赤兎馬ボトル氷付

四、四〇〇円  
七一五円  
七七〇円

ウーロン茶

割り方（水・ソーダ・ウーロン・緑茶）

ロック

麦 初代百助ボトル氷付

三、八五〇円  
六〇五円

緑茶

オレンジ

ファンタグレープ

コーラ

コーヒー・ホット／アイス

梅酒・柚子酒

割り方（水・ソーダ）

ロック

六〇五円  
六六〇円

・銘柄はお尋ねください



## ソフトドリンク・カフェ

全て三八五円

# 「この地」の「旬」は格別で特別がお値打ち

夏  
限

(六月～九月)

## 焼あなご膳

二、九七〇円

- 先付け
- 小鉢もの
- 吸物
- デザート



単品 二、七五〇円

焼あなごめし手土産 二、三七六円  
(税率8%対象)

長焼き 二、二〇〇円



三人用 三、三〇〇円

五人用 五、五〇〇円

土鍋鯛めし祝い膳コース 六、六〇〇円

通年

## 元祖名物 土鍋鯛めし

完全ご予約制 前日まで

お頭鯛を半身丸ごと豪快かつ繊細に土鍋で  
炊き上げ、湧き立つ香ばしさと旨味を凝縮。  
祝い記念に相応しく当館自慢の  
「元祖名物 土鍋鯛めし」に仕上げました。  
食事の〆に囲めば縁起を運ぶ逸品です。



愛知県  
知多半島 南知多

# 冬季限定

# 海宝 活とらふぐ料理

(十月下旬～三月下旬)

・完全ご予約制 三日前まで

通常コース

二名御一人料金	三三、二〇〇円
三名御一人料金	二、〇〇〇円

特上コース

二名御一人料金	一五、四〇〇円
三名御一人料金	二三、二〇〇円

※全て価格は税込表示です



ご予約分のみで行う徹底した味覚へのこだわり。  
知多の冬、地場にある特別な「福（ふく）」を招く海宝です。

捌きたての本格活とらふぐ料理をご堪能下さい。

活とらふぐ料理  
フルコース一例

前菜料理・身皮と鉄皮・てっさ(ふぐ刺身)・ふぐ唐揚げ・てっちり(ふぐ鍋)・メのふぐ雑炊  
香の物・デザート [特上コースの内容には「白子焼き」と「ヒレ酒」が付きます。]



ここ知多半島は  
日本で有数の「とらふぐ処」

十月下旬～三月下旬に訪れる、

この地の冬の贊

「ふぐ」は福（ふく）とも呼ばれ、古くから  
縁起担ぎの食材としても愛されてきた  
歴史があります。特に寒さが身に染みる  
年末年始あたりの「旬」、春の芽吹きを  
待つ「名残り」にかけては、時節柄ハレの  
日や祝い事が多く沢山の方々に食されて  
きた逸品です。

てつちり 「ふぐ鍋」

てつちりは鍋に水をはり、ダシの昆布を入れて火にかけます。沸騰したら昆布を取り出し、最初にくちばし、アラ付きの身を入れてしばらく煮ます。

しつかりとダシが取れたら野菜やふぐの上身を入れて上身から頂きます。

ふぐの身を堪能し、しつかりとダシを取りましよう。追いダシをしながらダシの量を保ち、鍋底を焦がさないようにすると、メの雑炊までが美味しく仕上がります。

至福にて極上  
とらふぐの楽しみ方

てつさ 「ふぐ刺身」

艶やかで透き通るとらふぐの身はとても  
纖細で味わい深いものです。

箸で2・3切れ摘んだら、お好みの薬味  
(あさつき・もみじおろし)を取り合わせ  
自家製ポン酢につけて口に運んで下さい。

ゆっくりと噛む、そしてまた噛む。

弾力に富んだとらふぐの身から上品な  
幸せを感じて頂きたいと思います。



# 南知多認定品 土産物



## 地ダコのやわらか煮



お土産 内容量二〇〇g 二、一六〇円  
不漁・相場の変動が大きい為、  
製造ができない時期がございます。



地元で水揚げされる地ダコのみを使用。  
丁寧な塩揉みと、  
じっくり時間をかけて  
柔らかく炊き上げられた  
旨味深い味わい。



お土産 大きさにより7~9尾 八六四円



焼きを入れ、酢水で炊いて  
薄味からのじっくりとした味入れ。  
新鮮なつくだ煮イワシは  
鰯にまぶされ贅沢な逸品に仕上げました。  
魚に魚の風味を纏わせた  
型破りながら  
相性の良いマリアージュです。



お土産 一、七二八〇四、一〇四円

知多半島産は稀な良質。  
三月～五月はメス蟹（内子）、  
十一月～一月はオス蟹と  
肉質が良い  
最高の品質を保った時期のみ  
お土産でも  
お取り扱い致しております。

## 天然 渡り蟹



※全国発送対応しております。

※品物、ご希望のご到着日をフロントにてお伝えくださいませ。

※当館お土産物は、「南知多町ふるさと納税加盟品・南知多認定品」です。

※全て価格は税込表示です(軽減税率8%)