

愛知 南知多 地場鮮魚 小枋園

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、四八〇円



煮魚定食

一、四八〇円



焼魚定食

一、四八〇円



大海老 フライ定食

一、六〇〇円



海老・魚フライ定食 一、六〇〇円

ご飯もの追加

ライス 二五〇円 赤だし・香物 一五〇円
ライスセット 四〇〇円 (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
※全て価格は税抜き表示です

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
大アサリ二個
海老フライ二本

二、二〇〇円



うしお 潮

刺身・大アサリと
サザエ焼き
海老と魚フライ・煮魚

二、五〇〇円



なぎさ
風
刺身
海老と魚フライ
煮魚

二、〇〇〇円

ご飯もの追加

ライス 二五〇円 赤だし・香物 一五〇円
ライスセット 四〇〇円 (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　※写真は「磯」「潮」です

※平日はコーヒーサービスがございます　※焼き物の貝類・煮付の魚は季節によって異なります

※全て価格は税抜き表示です

地ものの天然渡り蟹を
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



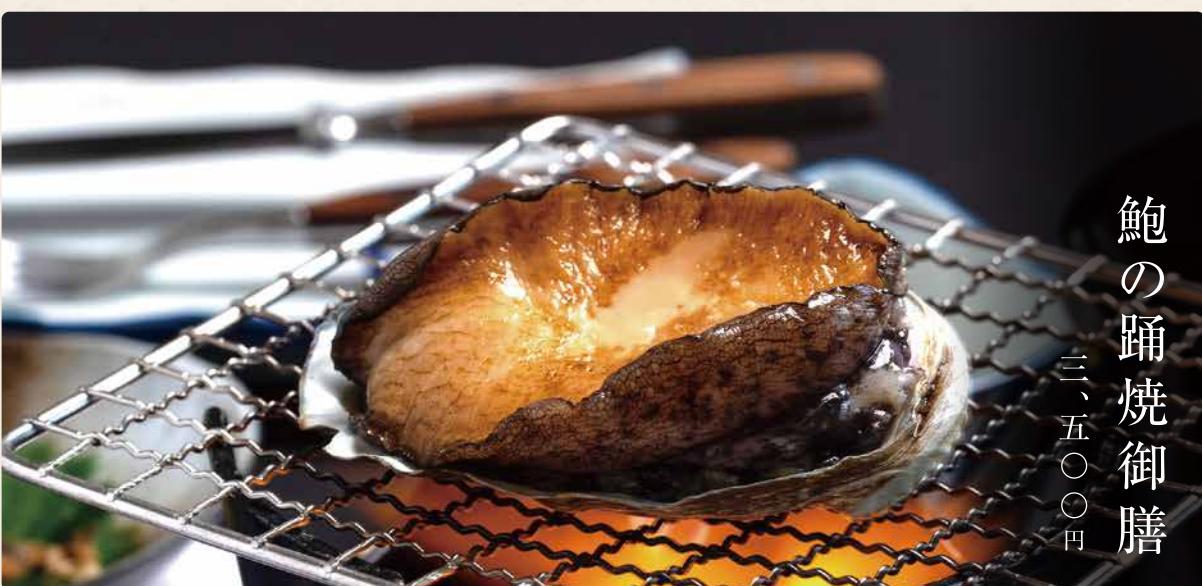
丸ごと蟹御膳

三、五〇〇円



鮑の踊焼御膳

三、五〇〇円



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、五〇〇円



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 二五〇円 赤だし・香物 一五〇円
ライスセット 四〇〇円 (ライス大盛りは無料です)

※先付け・イワシの土佐煮・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

※平日はコーヒーサービスがございます ※全て価格は税抜き表示です

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

四,〇〇〇・五,〇〇〇・、六,〇〇〇円

土鍋鯛めし祝い膳コース

六,〇〇〇円

鮑踊り焼き漁火膳コース

六,〇〇〇円

伊勢湾の恵特別膳コース

一〇,〇〇〇円

(伊勢海老・知多牛・鮑・鯛めし付)

写真は五,〇〇〇円のコース料理一例です。

コース料理五,〇〇〇円以上はご予約下さい。

五,〇〇〇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、四,〇〇〇円からとなります。

全て価格は税抜き表示です。

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



旬の魚介酢物

肴・刺



*全て価格は税抜き表示です
※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

五〇〇円

タイ

八〇〇円

旬の魚介味噌和え

五五〇円

平目

一、〇〇〇円

春筍田楽

（時期のみ）

五五〇円

刺身の盛り合わせ

一、四〇〇円

青柳バカ天串

（時期のみ）

五五〇円

活魚姿造り

（別ページにて）

地ダコのやわらか煮

一、〇〇〇～一、五〇〇円

・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

二、〇〇〇～三、八〇〇円

イカ

八〇〇円

マグロ

八〇〇円

サザエの刺身

一、〇〇〇円

トリガイ

（時期のみ）

九五〇円

焼き物・揚げ物



鮑の踊り焼き

一、八〇〇円
・二個の場合一個あたり一、六〇〇円

地魚の煮付又は焼魚

一、五〇〇円

・仕入れ状況によります

タコの唐揚げ

七〇〇円

大アサリのフライ

一、〇〇〇円

魚フライ

八五〇円

カレイの唐揚げ

一、二〇〇円
一、〇〇〇円

ミツクスフライ

一、四〇〇円

大海老フライ

一、〇〇〇円

大アサリ焼き

一、〇〇〇円

大アサリ焼き ハーフ

六〇〇円

サザエのつば焼き

九五〇円

牡蠣 焼き又は蒸し （時期のみ）

八〇〇円

平貝のバター焼き （時期のみ）

一、〇〇〇円

知多牛イチボの陶板焼き

一、三〇〇円



サザエのつば焼き



知多牛イチボの陶板焼き



大海老フライ



地魚の煮付又は焼魚



大アサリ



青柳バカラ天串



タコの唐揚げ

活造り



海鮮姿造り （三人用）

四、〇〇〇円

タケノコの造り （五人用）

五、六〇〇円

平目造り （五人用）

五、〇〇〇円

海鮮宝舟造り

二〇、〇〇〇円

活貝の造り （仕入れ状況によります）

四、〇〇〇円

伊勢海老造り （仕入れ状況によります）

一二、〇〇〇円

鮑のつがい刺身

三、二〇〇円

アルコール・飲み物

赤兎馬

ビール・日本酒



※全て価格は税抜き表示です

中瓶ビール

六〇〇円

キリンアルコールフリー

四五〇円

生ビール キリン一番搾り 〈中ジョッキ〉

五五〇円

ハイボール

五五〇円

日本酒 国盛上撰

五〇〇円

〈熱燗一合〉
〈熱燗二合〉

九〇〇円

冷酒三六〇ml

一、二〇〇円

吟醸生貯蔵酒「国盛」
純米吟醸「ほしいずみ」

一、七〇〇円

純米吟醸「作乙」

一、七〇〇円

ワイン・焼酎・果実酒



赤・白ワイン

（ボトル）

三、六〇〇円

・銘柄はお尋ねください

（グラス）

七〇〇円

芋 黒霧島ボトル氷付

三、五〇〇円

割り方（水・ソーダ・ウーロン・緑茶）

ロック

赤兎馬ボトル氷付

四、〇〇〇円

割り方（水・ソーダ・ウーロン・緑茶）

ロック

六五〇円
七〇〇円

麦 初代百助ボトル氷付

三、五〇〇円
五五〇円

割り方（水・ソーダ・ウーロン・緑茶）

ロック

六〇〇円

梅酒・柚子酒

割り方（水・ソーダ割り）

ロック

五五〇円
六〇〇円

サワー・酎ハイ



（全て五五〇円）

梅

レモン

白桃

柚子

グレープフルーツ

青りんご

ソフトドリンク・カフェ

（全て三〇〇円）

緑茶

オレンジ

ファンタグレープ

コーラ

コーヒー（HOT/ICE）

カフェオレ

エスプレッソ

「この地」の「旬」は格別で特別がお値打ち

季定
夏限

(六月～九月)

焼あなご膳

二、五〇〇円

- 先付け
- 小鉢もの
- 吸物
- デザート



単品 二、二〇〇円

焼あなご飯手土産 二、二〇〇円

長焼き 一、八〇〇円



お頭鰆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 土鍋鰆めし」に仕上げました。
食事の〆に囲めば縁起を運ぶ逸品です。

通年

元祖名物 土鍋鰆めし

完全ご予約制 前日まで

三人用 三、〇〇〇円 五人用 五、〇〇〇円 土鍋鰆めし祝い膳コース 六、〇〇〇円



愛知県
知多半島 南知多

季
冬
限

(十月下旬～三月下旬)

海宝 活とらふぐ料理

・完全ご予約制 三日前まで

通常コース

二名御一人料金	三、〇〇〇円
三名御一人料金	一〇、〇〇〇円

特上コース

二名御一人料金	四、〇〇〇円
三名御一人料金	三、〇〇〇円

※全て価格は税抜き表示です

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。

てつさ 「ふぐ刺身」
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、最初にウグイス（くちばし）、アラ付きの身を入れてしばらく煮ます。
しっかりとダシが取れたら野菜やふぐの上身を入れて完成です。
ふぐの身を堪能し、しっ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。



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 一、八〇〇円
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。



お料理・お土産 六〇〇円
愛知 知多半島 南知多
イワシの土佐煮

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。



お料理・お土産 二、〇〇〇～三、八〇〇円

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
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。

※全て価格は税抜き表示です。

知多地場の想い



土地の魅力、素材の魅力
「食」に込められた

おもてなしの気持ち

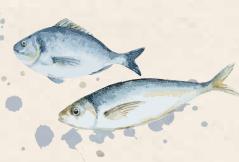
地場鮮魚は「この土地の魚本来」を極力損なわぬよう美味さや魅力を伝えていく店でありたいと思っています。

知多半島が漁場としている伊勢湾・三河湾は愛知県の木曽三川、三重県の鈴鹿川・宮川など豊かな水脈が平地を抜けて流れ出た湾口です。

蓄積した良質な養分は海辺の干潟と藻場によって守られ、外洋の黒潮が交わる自然サイクルによって、「この地にしかない旨味を持つ海の幸」へと育まれます。この地の漁師に受け継がれる想い。



良質な鮮度と厳選された目利き、「魚本来」を損なわぬ職人の扱い。土地ならではの人柄から伝わる笑顔と愛嬌。それぞれにある毎日の仕事で魅力を伝え、土地柄と文化を少し知つて頂けたら尚嬉しい。それこそ私たちがこの土地で皆様をおもてなしする一番の理由です。





伊勢山東端にあり、
この山海岸に臨みて尤も絶景なり。
麓の海兵に巨石多し然れども
石質この地に産する所と同じからず
これは天照大神たわむれに投げさせ
玉ふ石ここに至ると云々。

「尾張名所図鑑
巻之六 伊勢山より」

二見浦の夫婦岩



月読命須佐之男ノが力比べをした際に、投げた大岩が海を隔てたこの知多半島に舞い落ちた。という云われが残されています。
神々の戯れから生まれた力比べを「信ずるは叶う想い・縁起事」として、礫石の御神力を願う人々が多くこの地へ訪れるようになりました。



内海礫浦の鳥居

facebook



Facebook Page
www.facebook.com/zibasengyo/
フェイスブック公式ページは
こちらから。

LINE@



LINE@
[@minamichita_sakana](https://line.me/R/ti/p/@minamichita_sakana)
LINEの「ともだち追加」から「ID検索」または
「QRコード」で登録してください。

友達追加でいづれか
嬉しいサービスが選べます。

ソフトドリンク
1杯サービス 南知多認定品を
試食サービス

