

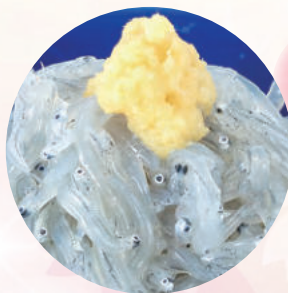


開花亭



桜えび

日本では駿河湾でしか水揚げされず、
“駿河湾の宝石”と称される貴重な桜えび。
由比港は日本一の水揚げ高を誇ります。



しらす

是非ご賞味いただきたい生しらすですが、
不漁時にはお出しできない場合がございます。

東海道十六番目の宿場町・由比。
由比名物「桜えび」や「しらす」をはじめ、
豊富なお料理を取り揃えております。
どうぞ、ごゆっくりお愉しみください。

桜えび御膳



伝統漁師料理「沖あがり鍋」、
桜えびのかき揚げなど、
駿河湾の味を満喫できる御膳。

桜えびづくし御膳

- 三点盛（釜揚げしらす・茹でえび・つくだ煮） ● 刺身 ● かき揚げ
- 伝統漁師料理「沖あがり鍋」（桜えび鍋） ● ご飯 ● お椀 ● 香の物



刺身、かに焼売も入った
味わい豊かなおすすめ御膳。

はな 華御膳

- 三点盛（釜揚げしらす・茹でえび・つくだ煮） ● 刺身
- かき揚げ ● かに焼売 ● ご飯 ● お椀 ● 香の物



かき揚げ御膳

- 小鉢
- かき揚げ
- ご飯
- お椀
- 香の物

かき揚げ丼御膳

- 小鉢
- かき揚げ丼
- お椀
- 香の物



茶そば御膳

- 小鉢
- かき揚げ
- 茶そば
- そばつゆ
- 薬味

おこのみ井御膳

駿河湾といえば「桜えび」と「しらす」。
美味しさを井にぎっしり敷き詰めた、
見た目にも美しい御膳です。
香ばしい桜えびのかき揚げも
併せてご賞味いただけます。



おこのみ井御膳（生桜えび×生しらす井）イメージ



生桜えび井

桜えび



釜揚げ桜えび井



生しらす井

しらす



釜揚げしらす井

一色井御膳

● 1種類の井 ● 小鉢 ● かき揚げ ● お碗 ● 香の物

※生しらすは不漁時にはお出しできない場合がございます。



生桜えび × 生しらす



生桜えび × 釜揚げしらす



生しらす × 釜揚げしらす



釜揚げ桜えび × 釜揚げしらす



生桜えび × 釜揚げ桜えび



釜揚げ桜えび × 生しらす

「桜えび」&「しらす」、
「生」&「釜揚げ」など、
二つの味でも
お楽しみいただけます。

二色井御膳

- 2種類の井
- 小鉢
- かき揚げ
- お椀
- 香の物

※生しらすは不漁時にはお出しできない場合がございます。



刺身御膳

- 刺身盛り合わせ
- サラダ
- ご飯
- お椀
- 香の物

天ぷら御膳

- 天ぷら盛り合わせ
- サラダ
- ご飯
- お椀
- 香の物



桜えび入りクリームコロッケ / かい か 開花コロッケ御膳

- 開花コロッケ
- ご飯
- お椀
- 香の物

うなぎ御膳

- うな井
- サラダ
- お椀
- 香の物





とんかつ御膳

●とんかつ ●ご飯 ●お椀 ●香の物



エビフライ御膳

●エビフライ ●ご飯 ●お椀 ●香の物



太刀魚天井御膳

●太刀魚天井 ●釜揚げしらす ●サラダ
●お椀 ●香の物

焼肉御膳

●焼肉 ●釜揚げしらす ●ご飯 ●お椀 ●香の物



カキフライ御膳 (冬季のみ)

●カキフライ ●ご飯 ●お椀 ●香の物



お子様ランチ

エビフライにハンバーグ、オムレツなど、
お子様に人気のメニューを少量ずつ
ワンプレートに集めました。

釜めし御膳

新鮮な山海の幸を
一釜ずつじっくり炊き上げます。



釜めし御膳（桜えび）イメージ

釜めしは、お出しするまでに**25分位**お時間がかかります。

※釜めしオーダーストップ 昼：2時 夜：6時30分



桜えび



しらす



さざえ



あわび



鶏

釜めし御膳

●釜めし ●刺身 ●サラダ ●小鉢 ●お椀 ●香の物