



いぶし荘
お品書き

営業時間 11:00~21:00 (ラストオーダー 20:00)

定休日 月曜日

※お座敷で会食のお客様はサービス料:10 %を別途頂戴しております。

定食

- ❖ 弓豚焼肉定食（石岡ブランド） 1200 円

茨城県石岡市の弓野畜産ブランド豚(弓豚)は程よい脂と飽きのこない甘みのお肉です。



- ❖ 鯉旨煮定食 1300 円



- ❖ 柳川定食 1300 円

- ❖ さしみ定食 1300 円

- ❖ 天ぷら定食 1300 円

- ❖ エビフライ定食 1300 円

- ❖ カツ定食 1100 円

100 円メニュー

ワンコインでいつものランチにもう一品！

◆ 弓豚チャーシュー

◆ 野菜サラダ

◆ 煮玉子

◆ カモ燻製

うな重



❖ うな重

並 (250 グラム)	3900 円
上 (285 グラム)	4300 円
特上 (並 1.5 尾)	5300 円

いづみ荘のうな重について

いづみ荘が真心込めてご提供する自慢の川魚料理。

その中でも自慢の一品であるうなぎの蒲焼は、

先代から伝わる秘伝のたれを使用しております。

国産の愛知県三河一色産のうなぎ（特許庁認定・地域ブランド）を、

本職の板前が丁寧に捌きます。

いづみ荘でしか食べられない一品を是非ご堪能下さい。

丼もの

❖ 天丼

並 (エビ・白身魚・野菜2種) 900 円

上 (エビ 2尾・野菜2種) 1100 円



❖ カツ丼 (弓豚使用) 800 円



❖ 親子丼 700 円



膳もの

❖ 鯉旨煮膳 1700 円

小鉢二品、香の物、御飯、味噌汁



❖ かきあげ膳 1600 円

小鉢二品、香の物、御飯、味噌汁



❖ 柳川膳 1600 円

小鉢二品、香の物、御飯、味噌汁



❖ 縄文膳 2100 円

刺し身、かき揚、野菜煮物、焼き物、胡麻豆腐、御飯、味噌汁



鯉

❖ 鯉の旨煮 800 円



❖ 鯉あらい 800 円

❖ 鯉こく 800 円

仕出し

❖ 幕の内弁当 1500 円より

❖ 料理膳 5000 円より



ドリンクメニュー

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ❖ ビール (大瓶) …… 700 円 | ❖ 生ビール …… 500 円 |
| ❖ 日本酒 …… 500 円 | ❖ 白菊生酒(白菊酒造) … 700 円 |
| ❖ 筑波生酒(石岡酒造) … 800 円 | ❖ 流水生酒(藤田酒造) … 800 円 |
| ❖ 焼酎(グラス) …… 600 円 | ❖ ウィスキー(グラス) … 600 円 |
| ❖ ハイボール …… 600 円 | ❖ 樽ハイ …… 600 円 |

おすすめ地酒

府中酒造

- | |
|--------------------------------|
| ❖ 渡船 純米大吟醸 (720ml) …… 7000 円 |
| ❖ 渡船 純米吟醸五十五 (720ml) …… 7000 円 |
| ❖ 渡船 吟垂れ純米焼酎 (720ml) …… 4000 円 |

白菊酒造

- | |
|---|
| ❖ つくばの紅梅一輪 生 (500ml) …… 2500 円 |
| ❖ 平成のナポレオン 十年の秘伝 吟醸焼酎 (720ml) …… 4000 円 |
| ❖ 白菊芋焼酎 …… 4000 円 |

- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| ❖ オレンジジュース … 300 円 | ❖ コーラ …… 300 円 |
| ❖ ジンジャエール …… 300 円 | ❖ ウーロン茶 …… 300 円 |
| ❖ 石岡一高ぶどうサイダー 300 円 | ❖ コーヒー(ホット/アイス) 300 円 |
| ❖ 紅茶(レモン/ミルク) …… 300 円 | ❖ 抹茶 …… 300 円 |
| ❖ 月の井酒造 大吟醸酒粕 アイスクリーム …… 400 円 | |