



KASSEN ICHIBA
活鮮市場



自慢の 鮪料理

- 天然インド鮪赤身刺し 800円
- 天然インド鮪赤身漬け 800円
- 生アヒージョ 800円
- 本鮪中とろ刺し 980円
- 本鮪中とろの生アヒージョ 980円
- 本鮪とインド鮪の刺し盛り 1-800円
- 自家製 鮪ラー油で食べる冷やっこ 480円
- 自家製 鮪ラー油で食べるアンチヨビ鉄板 550円
- 自家製 鮪と牛すじのピリ辛煮込 (小) 390円 (中) 590円
- 自家製 鮪メンチ 720円
- 自家製 鮪の目玉とカマのうま煮 980円
- 自家製 鮪カマ おろレポン酢 850円
- 自家製 鮪テールと白子の土鍋麻婆 1080円
- 自家製 鮪テールと白子の天麩羅 780円
- 白子の熱々アヒージョ 880円
- 別売りバケット4枚 200円
- いろいろな部位の鮪なめろう 780円
- いろいろな部位の鮪トロたく 780円
- いろいろな部位の鮪×梅水晶 780円
- いろいろな部位の鮪ブルスケツタ 780円
- 自家製！サワークリームと鮪
- 自家製 鮪あぶりユツケ 780円
- 別売り焼きのり +100円



超希少部位

- 鮪テールと白子の熱々アヒージョ 880円
- 別売りバケット4枚 200円
- 鮪テールと白子の天麩羅 780円
- 鮪テールと白子の土鍋麻婆 1080円
- 自家製 鮪メンチ 720円
- 自家製 鮪の目玉とカマのうま煮 980円
- 自家製 鮪カマ おろレポン酢 850円

焼きもの & 鉄板焼き

- 人気No.3 今治焼き鳥 650円
- もも (Toog) 530円
- かわ (Toog) 530円
- MIX (200g) 1000円
- 今治焼き鳥とは串に刺さず、こんがり焼いたタレ味の焼き鳥!
- 出汁巻かない玉子 650円
- 極上さつま揚げ(フドグロ) 650円
- チーズとん平焼き 880円
- ジャークチキン 800円
- 話題沸騰中ジヤマイカ料理
- 森 B級グルメ 貝味噌鉄板焼き 1000円
- 海鮮から出る出汁に溶き卵でとって 白いから美味しい!
- 海鮮ガリックバター鉄板 1000円
- 3種のチーズのマルゲリータ 980円
- 3種のチーズの蟹みそのピッツア 980円
- カニ味噌の旨味たっぷり
- ソーセージ盛り合わせ 880円
- ◎あらびき ◎パフ ◎チヨリン



みくんな 大好き

- たまにマルヨー ぱりぱりチップス 380円
- ホルモン?!揚げ (1本) 150円
- 群馬富岡名物ご注文は2本より承ります!
- ホルモンではございません!
- リピーター続出 ぽてトフライ 500円
- ごぼうの唐揚げ 550円
- ひぎナンコンの唐揚げ 580円
- タコのおろレポン酢 550円
- めひかり唐揚げ (3尾) 750円
- スパイシーな鶏の唐揚げ 800円
- 揚げ豆腐のお好み焼き 550円

あて巻と 握り寿司

- あて巻き 中落ち 400円
- トロたく 400円
- 鮪ユツケ 500円
- オニオンサーモン 400円
- サーモンとチーズ 400円
- サバとガリ 400円
- 握り寿司 サーモン4貫盛り 1000円
- ◎サーモン ◎オニオンサーモン
- ◎あぶりチーズ ◎サーモンいくら
- おまかせ握り 5貫盛り 1280円
- おまかせ握り 8貫盛り 1780円
- 本鮪中とろ 3貫盛り 1380円
- 本鮪大とろ 3貫盛り 1580円
- 限定品! 本鮪 活鮮盛り 2500円
- あら汁 300円



おすすめの逸品

- 博多名物! ごまサバ 980円
- 女性人気No.1 サーモンと自家製 サワークリーム 880円
- 自家製 漬け海老 (3尾) 780円
- 手包み 海鮮春巻き (1本) 620円
- ◎海老 ◎小柱 ◎サワークリーム
- 先ずは「これ」人気No.1 特上 刺し盛り 5点 1780円

酒菜いろいろ

- えだまめ 420円
- 自家製! ぬか漬け 480円
- たぬき豆腐 420円
- ピリ辛! 極太メンマ 520円
- 自家製! 長芋わさび漬け 580円
- 梅水晶 580円
- 無限! 人参カラムーチョ 520円
- やみつきピーマン 580円
- 大人のやみつきピーマン 620円
- 揚げたて厚揚げ 480円
- ボツツとセロリのマリネ 580円
- カニ味噌バケット (4枚) 780円
- 自家製! 炙りチャーシュー 750円

の食事

- 焦がレバターの焼きおにぎり (下) 350円 (2枚より承ります)
- 丸ごとトマトとチーズの出汁茶漬け リゾット仕立て 720円
- 鉄板焼うどん 850円
- 鉄板 ナポリうどん 850円
- 焼き豚玉子めし 1000円
- ひゅうが飯 1000円
- 愛媛のB級グルメ
- ひゅうが飯とは愛媛の郷土料理で新鮮な鮮魚を漬けにして玉子と混ぜ温かいご飯に乗せた丼ぶりです。



※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様380円別途頂戴いたします。 表示価格は税込みです。