


お造り盛り合わせ
二人前 三九八〇
お造り盛り合わせ
二人前 五五〇〇

特選お造り
石鯛 一九八〇
シママアジ 一九八〇
キハダマゴ 一九八〇
夕郎白子 一四三〇
アツメ 三三〇〇
お造り 一六〇〇

お造り 一六〇〇



一品料理

コーストゼリー 二二〇〇
蓮根まんじゅう 一三三〇
イカバター炒め 一七六〇
海老バター炒め 一七六〇
茄子田楽 九九〇
生麩田楽 二二〇〇

釜あげしらす 一四三〇
おろししらす 七七〇
手造り豆腐 八八〇
鯨ハラス燻製 一三〇〇
漬物盛り合わせ 九九〇

銀平

銀平名物

鯛めし 一人前 一五〇〇
*二人前より


炊き上がりまで
お時間がかかりますので
お早目のご注文をお願いいたします。

鯛 一六〇〇
鯛茶漬 一三〇〇
梅茶漬 一三〇〇
釜上げしらす 二二〇〇
縮庭うどん(冷温) 二二〇〇
デザート各種アイス 六〇〇

銀平

本日の魚

夢カサゴ 煮付け 三三〇〇
マナガツオ 煮付け 三三〇〇
ブリ加塩焼 三三〇〇
銀ダラ燻製 二二〇〇



奇珍味

金山寺味噌 一八〇〇
味噌漬ワハハ 一八〇〇
骨せんべい 一八〇〇
ハイ貝旨煮 一八〇〇
沖漬りハハ 一八〇〇
海鮮ぬた和え 一八〇〇
鯨の酒盗 一八〇〇
鯖 一八〇〇

揚げもの

パン 九九〇
秋ヶ揚げ 一八〇〇
タコ唐揚げ 一八〇〇
小海老とごぼう 一八〇〇
カキ揚げ 一八〇〇
天婦羅の盛り合わせ 一八〇〇
イカ下足天 一八〇〇
海老天 一八〇〇

銀平

旬のおすすすめ

夕郎白子ポン酢 一四三〇
牛すじ大根 一四三〇
蛤酒蒸 一四三〇
小海老とごぼう 一四三〇
タコ唐揚げ 二二〇〇
かき揚げ 二二〇〇
ぶぐ唐揚げ 二二〇〇

銀平