

御品書



魚籠や

定食・御飯物

- いわな さんしよみそ
岩魚山椒味噌焼定食 ¥1,620
 山トの岩魚芥菜の焼き物をマレソジ。御飯・汁物・山菜などのおかず盛合せ付。
- 岩魚塩焼定食** ¥1,620
 ポピュラーな岩魚の焼き物。御飯・汁物・山菜などのおかず盛合せ付。
- 岩魚唐揚げ定食** ¥1,730
 あっさり塩・山椒が香る味。御飯・汁物・山菜などのおかず盛合せ付。
- 岩魚刺し身定食** ¥1,950
 岩魚芥菜のコリと味、シコシコとした食感。御飯・汁物・山菜などのおかず盛合せ付。
- 岩魚たたき定食** ¥1,950
 岩魚を香り豊かにあっさりト。御飯・汁物・山菜などのおかず盛合せ付。
- 岩魚どんぶり** ¥1,380
 唐揚げにした岩魚を岩魚出汁の特製タレに絡ませた鰯丼風。漬物・汁物付。
- やまめ
山女魚ご飯 ¥1,300
 山女魚の出汁に更に山女魚を加えた炊込み御飯。おかず・岩魚(夕鬼)汁付。
- 焼きおにぎり (二個入り)** ¥530
 田舎裏でじっくり香ばしく。田舎醤油味。お新香付き。
- 岩魚押し寿司 (要予約)** ¥2,160
 山間部における、晴れの日の田舎料理の原点。

麵類



- 古式上州盛り蕎麦・うどん** 蕎麦 ¥1,050 うどん ¥1,000
 上州の古きたぢの語るカジカなどで出汁とした本当の田舎汁と襟元打ち麵。
- ざる蕎麦・うどん** 蕎麦 ¥900 うどん ¥850
 地元のお遵ちやん仕込みの田舎麵と先代相伝の汁。
- 山菜蕎麦・うどん** 蕎麦 ¥950 うどん ¥900
 弊店の代紋格。季節ごとに異なる地元・山採りの山菜が乱舞する、満喫の一杯。
- 岩魚蕎麦・うどん** 蕎麦 ¥1,000 うどん ¥950
 弊店麵類の源流。岩魚唐揚げと季節ごとに異なる地元・山採りの山菜が乱舞。
- お切込み** (季節限定 10月~4月) ¥1,300
 先代からの一子相伝の味。純地粉、地場の野菜と山菜キノコなど、この一杯で満喫できる上州秋冬のソールフード。



単品料理



魚屋



岩魚山椒味噌焼

¥760

夕鬼、芥こりなど山中における岩魚焼き舟の形姿の原型は味噌焼にあり。

岩魚塩焼

¥760

薪のオキ火でじっくりと焼くため、頭から尻尾の骨までカリッと残さずどろろ。

岩魚唐揚げ

¥810

カラットあっさり塩・山椒。オリジナルの浸け汁でも戴けませ。

岩魚刺し身

小1~2人前

¥1,300

中2~3人前

¥2,160

大3~4人前

¥2,700

尺前後の岩魚を生きたまま捌く姿造り(小・中)。身は締まりシコシコと鼻が楽しい。

岩魚たたき

中2~3人前

¥2,160

大3~4人前

¥2,700

尺前後の岩魚を生きたまま捌く姿造り(小・中)。葱、大葉、ミョウガ、生薬によりサラダ感。

岩魚相盛り

中2~3人前

¥2,160

大3~4人前

¥2,700

尺前後の岩魚を生きたまま捌き半身刺身、もう半身はたたきに。一尾で二つの味。

山女踊り食い

¥1,300

鱈店別物。10cm前後の山女魚を俵った噛むと動く刺身。釣りトの隠れ料理。尺尾付け。

猪豚串焼き

¥600

豚よりモ脂があっさり。野趣ある味。

山菜天麩羅盛り合わせ

小1~2人前

¥1,300

大3~4人前

¥2,160

店主が通年、地元で採取する山菜俵用。旬ごとに変わるお任せお楽しみ。

山菜おつまみ盛り合わせ

¥760

店主山採りの山菜俵用。旬ごとに変わる味に一季間。

深山香り焼

¥600

岩魚と地場山菜のナメロウ味噌焼。

お新香盛り合せ

¥650

女将お手製、漬物盛り合せ。

岩魚汁(ワタギ汁)

¥650

芥こり、夕鬼などの山トに語り継がれた岩魚料理の原点。

猪豚汁

¥650

猪豚の出汁と季節の野菜・山菜・キノコが調和。

みそ汁

¥220

味噌おでん

¥420

女将こだわりの特製味噌だれ。

三平餅

¥380

御幣(五平)餅の二割縮小版。甘味噌だれで香ばしく。



お飲物



魚籠や



岩魚骨酒(切り身入り) 一合 ¥620

夕鬼、ネコリなど山中における岩魚焼きの形式の原型は味噌焼にあり。

岩魚骨酒(姿焼き入り) 二合 ¥1,340

一尾海オキルでじっくり焦げ目も付かず焼く岩魚の姿焼き入り。味がい深い茶椀汁

岩魚骨ひれ酒 一合 ¥520

フグヒレに勝るとも劣らぬ風味酒。

かじか
鰻骨酒 一合 ¥1,050

骨は希少品の鰻。味、香りに独特な旨味。

ビール(中ビン) ¥620

キリンビール 一番搾り。

ノンアルコールビール(中ビン) ¥360

キリンビール フリー。

地酒 ¥430

岩魚料理に合う魚籠屋のセレクト-鉤柄は秘密。&町興し地域限定販売・神楽泉

焼酎 ¥430

コース料理(要予約) 2名様~20名様前後まで賜ります。飲物別途。

榛名山コース(基本コース) 御一人様 ¥3,600

先付・即興創作、前菜・山菜のきり盛り、お造り・岩魚活き作り、
内容 焼物・岩魚焼、香物・お新香盛り、揚物山菜天麩羅盛り合わせ、
ざる蕎麦(うどん)、口直し・季節の果物など

深山コース 御一人様 ¥4,600

上記、基本コースに +猪脰料理 +季節創作物 が加わります。



コースメニューは魚籠屋の代表的メニューを
セレクトした品々です。内容変更のご希望な
どございましたら、ご相談賜ります。

(写真はイメージです)