

おしながき

慈 いつく  
鮓

鮓処 慈 —いつく—

# 日本酒

## ◇喜多屋 蒼田

そうでん

「山田錦」のみを55%に磨いて仕込み、低温でじっくり発酵させ、フルーティーな香りとキレの良い風味を引き出した辛口の純米吟醸です。繊細な味の料理を引き立てます。とりわけ刺身・すしなび魚料理との相性は最高です。

## ◇出羽桜 出羽燦々誕生記念（純米吟醸）【山形】

一一〇〇円

山形を代表する酒米「出羽燦々」を100%使用し、「オリーゼ山形（麹園）」「山形酵母」と山形オリジナルの原料のみで醸した「山形」を最も感じられる一本。青リンゴを思わせるジューシーな香り、柔らかな旨味と上品な酸のバランスが絶妙です。

## ◇鶴齢 純米吟醸【新潟】

九九〇円

米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げ飲み飽きしない純米酒。

## ◇大那 超辛口純米+10【栃木】

九九〇円

大いなる那須の恵みを意味する超辛口の限定流通品大那（だいな）。那須産の良質な酒米を原料に使用、小仕込み長期低温発酵により、お米を噛むような凝縮感のある旨みと、心地よい酸と喉越しの特徴。

## ◇大七 純米生酛【福島】

九九〇円

生酛造りの決定版と世評の高い大七の純米生酛。豊かなコワと旨み、酸味が完全に溶け合って、後味のキレも良し。燭をつければ包み込まれるような、心に染まる美味しさ。

## ◇雁木 無濾過 純米酒 ひとつ火【山口】

九九〇円

人気の「純米 無濾過 生原酒」を若干加水して一回だけ火入をした生詰めバージョンです

## ◇京生粹【京都】 純米吟醸 京都米+5

九九〇円

穏やかではんなりとした味わいの口タイプ。京都産の山田錦を主原料に、千利休が用いた銘水「銀明水」を仕込み水に、酒造り好適米の「祝」、京都吟醸酵母「京の琴」を使用。

いつく  
慈

※表示価格は消費税込みです。

# 焼酎・スピリッツ

## 本格麦焼酎

◇麦焼酎

(グラス) 六六〇円

## 本格芋焼酎

◇芋焼酎

(グラス) 六六〇円

◇その他甲類サワー各種

サワー

◇鬼レモンサワー

(ジョッキ) 八八〇円

◇鬼レモンサワーなか(おかわり用)

六六〇円

クラフトジン

◇ROKU 桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。六種のボタニカルを使用

(グラス) 一一〇〇円

梅酒

◇自家製梅酒 いいたこで作った自家製梅酒

八八〇円

# ワイン

## ワイン 白

- ◇シャブリ
- ◇ボトル
- ◇グラスワイン

(ボトル) 八八〇〇円

三八五〇円

七七〇円

## ワイン 赤

- ◇ボトル
- ◇グラスワイン

三八五〇円

七七〇円

## スーパークリングワイン 白

- ◇ヴァリ・ブリュット

七七〇〇円

## スーパークリングワイン ミニボトル

- ◇マルティーニブリュット

三三〇〇円

## シャンパン

- ◇ヴーヴクリコ

一一四〇〇〇円

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

# ビール/ソフトドリンク/セット

## ビール

◇サッポロ黒ラベル 生

(小) 五五〇円  
(中) 六六〇円

◇サッポロ ラガー

(中) 七七〇円  
五五〇円

◇ノンアルコール飲料 アサヒドライ Zero

## ウイスキー (ロック・お湯割り・ソーダ割り)

### ◇角

◇マルスウイスキー

八八〇円  
六六〇円

日本で蒸留された初めてのジャパニーズウイスキーは昭和4年（1929年）に誕生しました。その後、戦後間もない昭和24年（1949年）にマルスウイスキーの歴史は始まります。高度経済成長期の昭和30年～40年代には、日本でもウイスキーが定着しはじめ、やがて日本各地で独自のウイスキー造りをはじめるとじり「地ウイスキー」ブームが起こります。製造規模が小さながらも地道に個性豊かな地ウイスキー造りに努め、1980年代の地ウイスキーブームの火付け役とも言われました。

## ソフトドリンク

◇コーラ

◇ジンジャーエール

◇オレンジジュース

◇烏龍茶

四四〇円  
四四〇円  
四四〇円  
四四〇円

いつく  
慈

# おきまり

写真は一例です。内容は仕入れにより変更する事がありますので、何卒ご了承ください。



## ◇海 en~mer

(特上)

七七〇〇円

全十貫、巻物、お椀



## ◇大 波

全十貫、巻物、お椀

五五〇〇円



## ◇小 波

全七貫、巻物、お椀

三三〇〇円



※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈



# おすすめ

数日前までにご予約のお電話をお願いします。2名様よりお受けします。



◆ 河豚と鮨のコース 一人前 八八〇〇円

煮凝り、小鉢二品、鉄鎖、唐揚一個、鮨六貫、お椀



鮨六貫



ふぐの唐揚



鉄鎖



ふぐの煮凝り



小鉢 二品



いつく  
慈

※表示価格は消費税込みです。

# 宴会

数日前までにご予約のお電話をお願いします。5名様よりお受けします。  
写真は一例です。内容は仕入れにより変更する事がありますので、何卒ご了承ください。

## ◇宴会 慶コース

一人前 六九三〇円

※飲み放題(90分)付き  
前菜、天婦羅、鮨、お椀



鮨 六貫



旬の天婦羅 四品



前菜 三品



お椀



飲み放題九十分付き

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

# カウンター

写真は一例です。内容は仕入れにより変更する事がありますので、何卒ご了承ください。



刺身



前菜 三品



お椀



鮓

お料理を一品煮物、蒸し物よりお選びください。



蒸し物



もしくは

煮物

◇おまかせ 一人前 一六五〇〇円から  
前菜、刺身、鮓、お椀、  
料理一品（煮物、蒸し物よりお選びください）

# カウンター

写真は一例です。内容は仕入れにより変更する事がありますので、何卒ご了承ください。

## ◆カウンターでいただく

旬の天麩羅コース 一人前 一一〇〇〇円  
合間の小鉢三品、天麩羅八点、天茶



天茶



旬の天婦羅 八点



合間の小鉢 三品

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

# 旬のつまみ、卓品

◇特製 卵焼き	五五〇円
◇ゲソ焼き	五五〇円
◇ひれ酒	一一〇〇円
◇金目鯛兜煮	一三一〇円
◇フグ皮ポン酢	一三二〇円
◇メバル煮付け	一六五〇円
◇カサゴ塩焼き	一六五〇円
◇海鮮茶碗蒸し	一六五〇円
◇フグの唐揚げ	一六五〇円
◇鮑の酒蒸し	一六五〇円
◇魚介のアヒージョ	一六五〇円
◇旬の魚のカルパツチヨ	一六五〇円
◇キンキ煮付け	一六五〇円
◇旬の土瓶蒸し	一一一〇〇円から
◇天婦羅盛り合わせ	一一一〇〇円
◇刺身盛り合わせ	一一一〇〇円
◇松茸と鱧の土瓶蒸し	一一一〇〇円から



※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈



# ご予約

数日前までにご予約のお電話をお願いします。2名様よりお受けします。  
写真は一例です。内容は仕入れにより変更する事がありますので、何卒ご了承ください。



鉄鎖、鍋、雑炊

◆虎河豚コース 一人前 一六五〇〇円  
鉄鎖、煮凝り、唐揚げ、ひれ酒、鍋、雑炊



ふぐの煮凝り



から揚げ



ひれ酒

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

# ご予約

数日前までにご予約のお電話をお願いします。2名様よりお受けします。  
写真は一例です。内容は仕入れにより変更する事がありますので、何卒ご了承ください。



◆すきやき鍋 一人前 1,310円

鍋、唐揚、刺身、雑炊

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

鮓処

慈

いつく

茅ヶ崎市共恵 1-2-18  
ともえ桜ビル 3階  
——茅ヶ崎駅南口より徒歩 1 分——  
電話 0467-91-0157



—— 営業時間 ——

12:00 ~ 23:00 (ラストオーダー: 22:00)

定休日: 月曜日・第3週の日曜日

※詳しくはお気軽にお電話でお問い合わせください。

(※事前予約をいただいた場合、定休日にも対応いたします。)

[www.itsuku.com](http://www.itsuku.com)

[info@itsuku.com](mailto:info@itsuku.com)

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

# 飲み放題(90分) 1,980円

こちらの酒類、ドリンクを 90 分飲み放題！

## 日本酒

◇高砂

## ビール

◇サツポロ黒ラベル

## ソフトドリンク

◇コーラ

◇ジンジャーエール

◇オレンジジュース

◇烏龍茶

## 本格芋焼酎

◇わら麦

## 本格麦焼酎

◇からり芋

## ワイン 白

◇コンダード・デ・カストロ・シャルドネ

## ワイン 赤



お酒は生き物。  
開封し、器に注いだ時から、  
風味も味わいも変化していきます。  
ですから、美味しいタイミングでいただけるよう、  
いつくでは最新の心遣いでご提供しています。  
ついつい、飲み放題では  
ペースが速くなりがちですが、  
飲み切らないうちに、お次をご所望されるのは、  
どうかお控えください。  
お声をかけていただければ  
すぐに提供に伺います。  
どうぞよろしくお願いします。

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

# ランチ

## ◇【ランチ限定】ランチコース

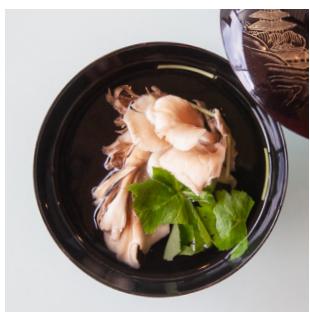
三三〇〇円（税込）前菜三品、野菜天婦羅三点、鮨六貫、お椀



鮨 六貫



野菜天婦羅 三点



お椀



前菜 三品

※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈

# 天麩羅

旬の食材を仕入れています。お気軽に尋ねください。

## 魚介

太刀魚	五五〇
ゲソ	五五〇
海老	六六〇
帆立	六六〇
鰯	六六〇
ホツキ	六六〇
キス	七七〇
蛤	七七〇
海老のかき揚げ	一一〇
雲丹磯辺揚げ	一六五〇
甘鯛の松笠揚げ	一六五〇
鮑	一六五〇

車海老

時価 (1000~1100)

## 野菜

万願寺唐辛子	三三〇
ブロッコリー	三三〇
椎茸	三三〇
たまねぎ	三三〇
大葉	三三〇
アスパラ	三三〇
舞茸	四四〇
しみしみ大根	四四〇
野菜のかき揚げ	四五〇
海老のかき揚げ	四五〇
雲丹磯辺揚げ	四五〇
甘鯛の松笠揚げ	四五〇
鮑	四五〇

## 旬の食材 (お尋ねください)

新じゃが	三三〇
大長茄子	三三〇
下仁田葱	四四〇
とうもろこし	四四〇
空豆	四四〇

タラの芽	四五〇
行者ニンニク	四五〇
アマドコロ	四五〇
新筍	四五〇
白エビ	四五〇
桜エビ	四五〇

## 盛り合わせ

天麩羅盛り合わせ 三三〇〇

(野菜三品、魚介四品)

# お好み寿司

旬の食材を仕入れています。お気軽にお尋ねください。

水タコ こはだ  
鰯 帆立  
赤身 立  
イカ  
鰹  
太刀魚  
メさば  
金目鯛  
ホツキ  
穴子  
赤貝  
いくら  
中とろ  
鮑

一一 一一 八八 七七 六六 六六 六六 五五 五五 五五 五五 五五 五五 五五 四四 四四

かつぱ巻	五五〇
納豆巻	五五〇
お新香巻	五五〇
海苔巻	五五〇
穴キユウ巻	五五〇
紐キユウ巻	五五〇
梅シソウ賊巻	七七〇
ネギトロ巻	七七〇
太巻 <small>大葉・きゅうり・マグロ・卵焼き・海老</small>	一三二〇
太巻	一三二〇
車海老	一一二〇〇
太巻	一一二〇〇
三三〇〇	一一二〇〇

車海老 時価 (1000~1500)  
雲丹 時価 (1000~1500)

※表示価格は消費税込みです。

意  
いとく  
意  
意

# 食事

写真は一例です。内容は仕入れにより変更する事がありますので、何卒ご了承ください。

## ◆烏帽子会席

一人前 六六〇〇円

前菜、刺身、天婦羅、鮓、お椀



鮓 六貫



天婦羅



刺身



お椀



合間の小鉢 三品



※表示価格は消費税込みです。

いつく  
慈