

おしながき

慈 いづく 

鮪処 慈 —いづく—

日本酒

◇喜多屋 蒼田 一度火入れビン貯蔵 純米吟醸【福岡】 一一〇〇円

「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・すしなど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、「オリゼ山形（麹菌）」「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1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。ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味が調和した1本です。

◇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が特徴。

◇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。豊かなコクと旨み、酸味が完全に溶け合い、後味のキレも良し。燗をつければ包み込まれるような、心に染みる美味しさ。

◇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」を若干加水して二回だけ火入をした生詰めバージョンです

◇京生粋 純米吟醸 京都米+5 九九〇円

稲やかではんなりとした味わいの旨口タイプ。京都産にこだわり、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「京の夢」を使用。

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

五五〇円

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

(ミニグラス) 一一〇〇円

梅酒

◇自家製梅酒 いち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

スパークリングワイン 白

◇ ヴァリ・ブリュット

七七〇円

スパークリングワイン ミニボトル

◇ マルティニーブリュット

三三〇〇円

シャンパン

◇ ヴーヴクリコ

二四〇〇〇円

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

(中ビン) 七七〇円

◇ ノンアルコール飲料 アサヒドライZero

五五〇円

ウイスキー (ロック・お湯割り・ソーダ割り)

◇ 角

八八〇円

◇ マルスウイスキー

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20年後、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いって「地ウイスキー」ブームが起こります。製造規模が小さい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

四四〇円

◇ ジンジャーエール

四四〇円

◇ オレンジジュース

四四〇円

◇ 烏龍茶

四四〇円

おきまり

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



全十貫、巻物、お椀

◇海 en mer

(特上)
七七〇〇円

全十貫、巻物、お椀

◇大 波

五五〇〇円

全七貫、巻物、お椀

◇小 波

三三〇〇円



※表示価格は消費税込みです。

慈 いく 永

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。



◇河豚と鮎のコース 一人前八八〇〇円
煮凝り、小鉢二品、鉄鎖、唐揚げ二個、鮎六貫、お椀



鮎六貫



ふぐの唐揚げ



鉄鎖



ふぐの煮凝り



小鉢 二品



※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ことがありますので、何卒ご了承ください。



◆宴会 慈コース

一人前 六九三〇円

※飲み放題（90分）付き
前菜、天婦羅、鮭、お椀



鮭 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。

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ことがありますので、何卒ご了承ください。



刺身



前菜 三品



お碗



鮓

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

お料理を一品煮物、蒸し物よりお選びください。



蒸し物



煮物

もしくは

※表示価格は消費税込みです。

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ことがありますので、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 二〇〇〇円

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。

慈 いづく あめりか

旬のつまみ、単品

◆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

一三二〇円

◆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

二二〇〇円

◆旬の魚のカルパッチョ

二二〇〇円

◆キンキ煮付け

二二〇〇円

◆旬の土瓶蒸し

二二〇〇円から

◆天婦羅盛り合わせ

三三〇〇円

◆刺身盛り合わせ

三三〇〇円

◆松茸と鰯の土瓶蒸し

三三〇〇円から



※表示価格は消費税込みです。

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ことがありますので、何卒ご了承ください。



鉄鎖、鍋、雑炊



ふぐの煮凝り



から揚げ



ひれ酒

◇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

※表示価格は消費税込みです。

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ことがありますので、何卒ご了承ください。



◇すつぽん鍋 一人前 一三二〇〇円
鍋、唐揚げ、刺身、雑炊

※表示価格は消費税込みです。

鮎処

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

info@itsuku.com

※表示価格は消費税込みです。



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

本格麦焼酎

◇ わら麦

本格芋焼酎

◇ 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

◇ アユソ・アバティア・デ・ロブレ

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

飲み放題のお作法



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いたします。

※表示価格は消費税込みです。

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、鮭六貫、お椀



鮭 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。

天麩羅

旬の食材を仕入れています。お気軽にお尋ねください。

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
ホッキ	六六〇
キス	七七〇
蛤	七七〇
海老のかき揚げ	一一〇〇
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 (一〇〇〇~二〇〇〇)

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	四四〇
舞茸	四四〇
しみしみ大根	四四〇
野菜のかき揚げ	五五〇

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
ふきのとう	
タラの芽	
行者ニンニク	
アマドコロ	
新筍	
白エビ	
桜エビ	

盛り合わせ

天麩羅盛り合わせ

(野菜三品、魚介四品)

三三〇〇

※表示価格は消費税込みです。

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。

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

一 一 八 七 六 六 六 五 五 五 五 五 五 五 四 四
一 一 八 七 六 六 六 五 五 五 五 五 五 四 四
〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇

車海老 太巻 大葉・きゅうり・マグロ・
卵焼き・海老
ネギトロ巻 梅シソ烏賊巻 紐キュウ巻 穴キュウ巻 海苔巻 お新香巻 納豆巻 かつぱ巻

三 一 七 七 五 五 五 五
三 三 二 七 五 五 五 五
〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇

車海老 雲丹

時価 時価
(二〇〇〇～一五〇〇)
(二〇〇〇～二〇〇〇)

※表示価格は消費税込みです。

慈 いづく

食事

写真は一例です。内容は仕入れにより変更することがありますので、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。