

けい
か
らん

う
ま
い
と
ん

海老名酒場



アサヒスーパードライ

洗練されたクリアな味、辛口。



SUPER "DRY"

ピタタンにビールを注ぐ行為こそ飲み我真骨頂!



大瓶ビール
550円

鮮魚との相性バツグン
料理もビールもやっぱ生だろっ!

生ビール
280円

とすすめ
ゴロ推しでゴキウバー!

JIM BEAM

"NEW" スタンダードハイボール!
香りはじける爽やかな辛味。



UO魚自慢の料理にや
やっぱハイボールでしょ!

ビームハイボール
280円

ワイワイいけちやう
女の子も大好きなチューハイ!

チューハイ

生搾り
レモンサワー
380円

気分を決めちゃえ
種類いろいろのチューハイ!



目指したのは、*All.000%*
最もビールに近い味



アサヒドライゼロ

ノンアルコール
ビール

380円

お好みの味でここでしか飲めない
ハイボールがある!

- ハイボール濃いめ 380円
- コークハイボール 380円
- レモンハイボール 380円

- プレーン 280円
- ライム 280円
- 柚子 280円
- 青りんご 280円
- カルピス 280円
- シークワーサー 280円
- トマト 280円

麦

焼酎

黒



フルーティーな味わいで、
すっきりとした喉の乾かし、
独特なハルニシを味わいた。
実1000円の本場直営です。

1番札

2800円



茶どろ火焚き蒸溜
水楊茅焼酎

黒霧島

380円



いいちこ
380円

日本酒

季節の地酒をご用意しております。

白鹿 超辛 1合 380円

[熱燗・冷(常温)・ぬる燗]

神VII 中取り大吟醸 380円

白鹿 しぼりたて 380円

[季節限定酒]

金陵 超辛 香川県 380円

ただ飲みたい美味い酒! 厳選しただけ!



黒霧島
380円

黒糖

れんと
380円



梅酒



梅酒 280円

ロック・水割り
ソーダ割り・お酒割り

ワイン



サンヴァンサンかち割り 赤ワイン 380円

サンヴァンサンかち割り 白ワイン 380円

ボトルワイン

Takun 赤 1,300円

Takun 白 1,300円



ジヨツメ

カクテル

カシス オレンジ・ソーダ・ウーロン

450円

ビーチ オレンジ・ソーダ・ウーロン

450円

ソフトドリンク

ウーロン茶・オレンジジュース

パインジュース・カルピス

コーラ・ジンジャーエール

各 280円

美味しい
食べ方
講座

①揚げたての熱々を頂くのみで、天ぷら通のようになさる。・・・
②特製半熟玉子天を注文し、醬油に半熟玉子天と天つゆを割り、
それに天ぷらを絡ませます！極上の逸品です！

印が写真の料理

● 大えび 1尾

特大穴子天ぷら 一本揚げ 130個入り

● 名物！鶏天

本日の天ぷらねぎぶっかけ特製醤油かけ

● 明太子 一本揚げ

紅シヨウガ大阪名物 1本

● 淡路島の玉ねぎ 天ぷら

● 徳島のレンコン 天ぷら スタチ盛で

● アボカド天ぷら

● とろ〜り半熟玉子の天ぷら Uo天と申します

160円	580円	280円	450円	350円	180円	280円	380円	350円	200円
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

天ぷら



Uoの
だし巻き

だし巻きの
拘り

アツアツ



Uoの「だし巻き」は甘みの少ない関西風。注文ごとに一番つつ巻きを入れるように半巻きにする。ここでふんわりとした食感と出汁の味がわかるような味わい豊かならスタイルを創業よりこだわって行っています。切り込みを入れると、出汁が溢れます。「だし巻き」はアツアツこそ、皆様とこだわります。是非ご賞味ください。

● だし巻き

● だし巻き ネギ入り

● だし巻き 明太子入り

● チーズだし巻き

● う巻

330円	380円	480円	480円	680円
------	------	------	------	------

● 印が写真の料理

Uo no Dori

選りにつけて

美味しい **醤油・タレ**

河津醤油

河津醤油は、河津川の水と、地元の小麦と大豆を、自然の力でじっくりと熟成させてつくられた、旨味豊かな醤油です。魚の旨味を引き出し、さらさらとした口当たりが、魚の料理にぴったりです。

桜醤油

桜の香りが漂う、上品な醤油です。魚の旨味を引き出し、さらさらとした口当たりが、魚の料理にぴったりです。

大粒の岩塩

大粒の岩塩は、魚の旨味を引き出し、さらさらとした口当たりが、魚の料理にぴったりです。

特製ポンズ

特製ポンズは、魚の旨味を引き出し、さらさらとした口当たりが、魚の料理にぴったりです。



魚の旨味を引き出し、さらさらとした口当たりが、魚の料理にぴったりです。



骨付き まぐろの中落ち



本まぐる 造り2種盛り



名物本まぐる入り Uo 魚造り盛り



本日の鮮魚6種盛り

まぐる

● 印が客員の料理

造り

- 本日の鮮魚6種盛り
 - 名物本まぐる入り Uo 魚造り盛り
- 店長お任せ造り盛り 価格を要す

1, 680円
1, 280円
980円
580円
580円
580円
580円
580円

- 骨付き まぐろの中落ち 1種類盛り
 - 本まぐる中トロ造り 780円
 - 本まぐる 造り 2種類盛り (お身・とろ) 980円
 - まぐる目玉煮付け 500円
 - まぐるサイコロステーキ 580円
 - まぐるカツ わさびソース 580円
 - 本まぐるカマ焼き 入荷があれば
- スタツフまで

スピードメニュー

枝豆

トマトスライス

セロリ浅漬け

アボカド刺身

ヤマヨ豆富店こだわりの冷奴

日替わりおばんざいあります

サラダ

Uo魚海鮮サラダ 季節のドレッシング

豆富さらだ 胡麻ドレッシング

千切りキャベツ いっぱいの塩昆布サラダ

トマトと水菜 シーザーサラダ

鷹節ぶっかけ オニオンサラダ

手作りポテトサラダ

2500円

2800円

2500円

3500円

2800円

8800円

5800円

3500円

5800円

3500円

3500円

印が写真の料理



アボカド刺身



Uo魚海鮮サラダ



手作りポテトサラダ

揚げ物

50%OFF

とり唐揚げ

揚げ出し豆富

ポテトフライ Sサイズ

ポテトフライ Mサイズ

小エビ唐揚げ

揚げたこ焼き

レンコンはさみ揚げ

とり唐



ジャンボとろほっけ

印が写真の料理

800円

3300円

2800円

4800円

4800円

4800円

4800円

焼物

ジャンボとろほっけ 1尾

ジャンボとろほっけ ハーフ

塩さば

特大穴子白焼き

特大えび塩焼き 3尾

焼アボガド

9800円

5800円

2800円

5800円

3500円

3500円



特大えび塩焼き



特大穴子白焼き

逸品料理

印が写真の料理



あさり酒蒸し
あさりガリックバター焼き
てんこ盛りあさり汁
焼きそば ハラソー
焼きそば 濃辛ソース
焼きうどん 醤油味
イカの一晩干し 1枚
イカの一晩干し ハーフ

450円
450円
450円
480円
450円
500円
280円

おいざらび

● エビ天むす 350円



汁もん

赤だし アサリ
赤だし 豆腐
赤だし 餅

450円
300円
300円

デザート

三角リンゴあつぷるパイ
抹茶あいす

350円
350円

寿司



● にぎり盛り 3貫
● にぎり盛り 5貫
● にぎり盛り 8貫
● かつば巻き
● 玉子巻
● とろ鉄火巻き
● エビ天サラダ巻

480円
880円
280円
220円
220円
680円
500円

どんぶりめん

● 海鮮丼
● サーモンマヨ丼
● サーモンイクラ丼
● 海の宝石てんこ盛りイクラ丼
● 本まぐるトロ鉄火丼

680円
680円
200円
200円
500円

● 印が写真の料理