お客様へ

【 お席のご予約について 】

レストラン店内はご来店の順番にご案内しており、お席の確保は行っておりませんのでご了承下さい。

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当店では次の理由により食物アレルギー対応のお料理を提供することができません。

・安全なアレルゲン隔離の為の料理スペースがない事
・食物アレルギー専用調理人がいない事
・アレルゲン食材と提供食品の遊離接触を検証できない事
・加工食品等の原材料に至るまで全ての食材の検証責任が負えない事

以上の事から食物アレルギーをお持ちのお客様へのお食事の提供は致し兼ねます。お客様のご健康と安全に万全を期す為ですので、ご理解を賜りますようお願い致します。

【 団体昼食について 】

団体昼食ご希望の場合は団体昼食専用会場（別会場）へのご案内となります。団体昼食は店内のメニューと異なります。満席時はお受け致しかねますので予めお電話かFAX、またはお問合せフォームにて空き状況をお問合せ下さい。

団体昼食ラインナップについてもお電話等でお問合せ下さい。正式なご予約はFAXにて承り、弊社からFAXのご返信をもって予約成立となります。

【 営業時間 】

令和4年8月1日より
11：00～17：00（ﾗｽﾄｵｰﾀﾞｰ16：30）

【 連絡先 】

TEL　0194-66-9111
※レストラン店内直通の電話はございません。事務局にて対応致します。
尚、繁忙時間は、店内へはお繋ぎ致しかねますことをご了承下さい。
FAX　0194-61-1879
㈱街の駅・久慈（レストラン山海里事務局）

当店のメニューは全て税込価格表示です

大人気メニュー

（画像はイメージです）

山海里の大定番！スタンダードな海鮮丼
オープン当初からの大人気商品です！

\彩り豊か/

漁師なげこみ丼

（つけ物・小鉢・みそ汁付）

1,690円

（本体価格　1,537円）

注目メニュー

イチオシ 新鮮！

漁師なげこみ丼を１ランクアップ！
「ずっぱり」とは方言で「たくさん」を意味します

（画像はイメージです）

＼ネタが豊富／

三陸ずっぱり丼

（つけ物・小鉢・みそ汁付）

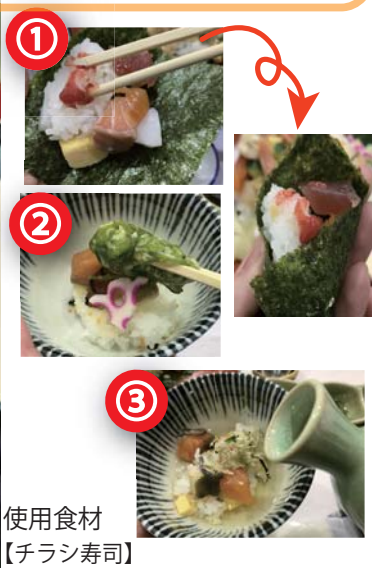
2，500円

（本体価格　2,273円）

イチオシ名物メニュー

1日10食限定

【お勧めの食べ方】
しゃもじでネタをおさえながらゆっくりフィルムをひっぱり抜きます
自身でネタをひろげてチラシ寿司の完成です
ネタに多少味がついていますが、お好みでお醤油をお使い下さい
①お好きなネタで手巻きに。薬味の梅肉を添えるとさっぱり美味！
②茶碗によそって小鉢をかけたり、薬味をのせて味変を楽しめます
　小鉢はよくかきまぜてください。お味噌で味がついてます
③茶碗によそったチラシの上にとろろ昆布をのせ、
　とっくりのお出汁をかけて、 れんげでお召し上がり下さい
お出汁は4月~9月は「ひやし」、10月~3月は「アツアツ」で提供しますが、ご注文時にご用命いただくことも可能です



大海原に見立てた器に、三陸海岸の岩場をイメージして
海の幸を彩り豊かにちらした、手巻きもできる海鮮ひつまぶしです
手巻きやお茶漬けなど味の変化を楽しみながら
三陸の旅に思いを巡らせていただきたく
「三陸ひまつぶし」と命名しました

画像はイメージです

使用食材
【チラシ寿司】
海老、まぐろ、かんぱち、生サーモン、
タコ、ホタテ、穴子、イクラ、等
【小鉢】
とろろ、めかぶ、とびっこ、特製味噌
【薬味3点】
塩こんぶ、大葉、梅肉
【他】とろろ昆布（三陸産真昆布）、
　出汁、海苔3枚、味噌汁
※使用食材は変更する場合あり
※海苔と出汁のおかわりは
　海苔2枚10円、出汁1本50円

手巻きもできる海鮮ひつまぶし

三陸ひまつぶし

2,800円

【前日正午までの電話予約対応可（数量制限あり）】　（本体価格　2,550円）

海の幸のメニュー

新鮮！

（画像はイメージです）　※魚介のネタは、漁により異なる場合がございます。

お刺身定食

（ご飯・つけ物・小鉢・みそ汁付）

1,890円

（本体価格　1,719円）

南部福来豚

なんふふ〜ふた

野田村産

やまのきぶどう入り
自家製特製だれ

人気メニュー

高い飼育レベル・衛生レベルで
天然ミネラルたっぷりの
こだわりの餌で育った豚さん
重厚でコクがあり
脂身はさっぱりとしてクセがなく
質のよい甘みを感じられます

南部福来豚バラ肉と豚肩ロースのミックス
お好みで山椒とトウガラシをかけてお召し上がりください
キャベツの下にドレッシングが入っています
丼にキャベツをのせたり、 そのままサラダとして召し上がれます

ふく　ぶたどん

福来！豚丼

（つけ物、小鉢、みそ汁、キャベツ付）

1,100円

（本体価格　1,000円）

美味！自家製だれ

迷った時の普段飯！スタッフの推しメニュー（肉部門）

（画像はイメージです）

生姜焼き定食

（ご飯・つけ物・小鉢・みそ汁付）

980円

（本体価格　891円）

美味！サクサク食感

筋切りから衣付けまで、丁寧に下ごしらえをしています

とんかつ定食

（ご飯・つけ物・小鉢・みそ汁付）

1,100円

（本体価格　1,000円）

美味！サクサク食感

野菜と丁寧に仕込んだかつに、自家製だれをかけて
散らした鰹節が味わいのアクセント！

和風カツ丼

（つけ物・小鉢・みそ汁付）

1,100円

（本体価格　1,000円）

肉部門満足度NO.1

肉部門ダントツ1位！リピーターの推しメニュー

（画像はイージです）

鶏唐揚げ定食

（ご飯・つけ物・小鉢・みそ汁付）

1,100円

（本体価格　1,000円）

自家製デミソース

短角牛と豚の比率７：３で食べやすい！

赤身好きにおすすめの脂肪控えめでヘルシーな和牛

（画像はイージです）

短角牛ハンバーグ

（ご飯・サラダ・みそ汁付）

1,480円

（本体価格　1,346円）

「甘さとしょっぱさが口の中で緊急会議を開くよね～」
不思議な味、でもおいしい。まんず、食べてみでけで！

気になるメニューNO.1

江戸時代から続く山形町の郷土料理

江戸時代から旧山形村で食べられてきた郷土料理「まめぶ」は、中にくるみ、黒砂糖が入った白玉サイズのお団子です。一個一個手作りしており、とても手間の掛かるお料理です。

（画像はイージです）

かんぴょう、人参、焼豆腐、しめじ、油揚げ、ごぼうを使用し、とろみをつけ
B-1グルメグランプリで提供される伝統の味に仕上げました。

まめぶ玉3個のスタンダードサイズ

久慈まめぶ汁

580円
（本体価格　528円）

まめぶ玉7個のビックサイズ！思いっきり堪能したい方向け

おもうぞんぶん まめぶ汁（大）

1,150円
（本体価格　1,050円）

ヴィーガン向けまめぶ汁あります↓↓↓
（野菜の旨みのだしにかえています）

まめぶ汁680円、まめぶ汁（大）1,350円

良い子のみんな、しっかり食べて大きくなろうね！

鶏唐揚げ
フライドポテト
とびっこおいなりさん
えびフライ
ナポリタン
短角牛のハンバーグ
ロールケーキ
ジュース

（画像はイージです）

お子様ランチ　780円

ジュース　付

（本体価格　710円）

小学生以下限定のメニューです

サイドメニュー

ライス　150円
（本体価格　137円）

・ご注文時に予めお申し付けいただくと大盛り無料です
・お米は岩手県産ひとめぼれです

ミニサラダ　420円
（本体価格　382円）

ポテトフライ　520円
（本体価格　473円）

鶏唐揚げ　880円
（本体価格　800円）

タコキムチ　480円
（本体価格　437円）

えだ豆　480円
（本体価格　437円）

刺身盛り合せ　1,600円
（本体価格 1,455円）

食後にオススメ!!

久慈市自慢の銘菓　黒豆ケーキ（ミニ）1個

黒豆ケーキセット　600円
（本体価格　546円）

・コーヒー（HOT・アイス）いずれかお選び下さい。

お飲みもの

瓶ビール

サッポロ
アサヒ　　各650円
（本体価格　591円）

ノンアルコール

アサヒドライゼロ
1瓶 450円
（本体価格　410円）

日本酒

福来（地酒）

・清酒（熱燗・ぬる燗）
1合　450円
（本体価格　410円）

2合　850円
（本体価格　773円）

・生酒　300ml　850円
（本体価格　773円）

ソフトドリンク

・グレープ　300円
（本体価格　273円）

・光泉サイダー　300円
（地サイダー）
（本体価格　273円）

・ホットコーヒー　300円
（本体価格　273円）

・アイスコーヒー　300円
（本体価格　273円）

期間限定！夢のスペシャルドリンク

生うには
次シーズンまで
お待ちください

北三陸の生うに　1本　4,800円
グラスとスプーンお付けします　（本体価格　4,370円）

「生うには飲みもの」というリクエストにお応えします
牛乳瓶1本まるっと飲んでもよし、グラスに注いでもよし！
注）痛風の方はご遠慮ください
※お食事メニューご注文の方限定の提供とさせていただきます
※提供時期は4月下旬～8月上旬頃まで。入荷状況により提供できない日もございます