

お品書き

膳処くろひめ、そして糸魚川のおすすめです・価格は一人前です。
三人前のイメージ写真です。

一五〇〇円

鶏の唐揚げ

五五〇

海鮮天麩羅

一三〇〇

なんこつ唐揚

五〇〇

野菜の天麩羅

八五〇

オニオンリング

四五〇

天麩羅盛合

八五〇

ポテトフライ

三五〇

おつまみかき揚げ

六〇〇

ごぼうの唐揚げ

四〇〇

穴子一本揚げ

六〇〇

蛸（たこ）の唐揚げ

五五〇



蒸籠蒸しは糸魚川では膳処くろひめだけのおすすめメニューです。三〜四人前

海鮮玉手箱（蒸籠蒸し）

三五〇〇

カキフライ

六五〇

地鶏と魚介の玉手箱

三五〇〇

味噌キユー

三五〇

野菜の玉手箱

二〇〇〇

梅キユー

三五〇

茶碗蒸し

五五〇

マヨキユー

三五〇



鯖（さば）の塩焼

五五〇

おしんこ盛合

五五〇

鰯（しま）ホツケの開き

五五〇

イカ納豆

五五〇

幻魚の干物

六五〇

イカ沖漬

五五〇

干物盛合

一〇〇〇

イカ塩辛

三五〇

内容は入荷状況によって変わります。

牛野菜炒め鉄板焼

七〇〇

梅茶漬け

五〇〇

ホルモン焼

六五〇

鮭茶漬け

五〇〇

豚もやし炒め

五五〇

海苔茶漬け

四五〇

豆腐ステーキ

五五〇

玉子雑炊

五五〇

もつ煮

五〇〇

蟹（かに）雑炊

六五〇

豚の角煮

五五〇

とろろそば（温・冷）

七五〇

トマトスライス

四五〇

ごはん味噌汁セット

四〇〇

海鮮サラダ

六五〇

コシヒカリおにぎり1個

二〇〇

オニオンサラダ

四五〇

お気軽ミニ天丼

五〇〇

シーザーサラダ

六五〇

バナラアイス

四〇〇

豆腐サラダ

六〇〇

抹茶アイス

四〇〇

野菜ステイク

五〇〇