

御 献 立

(税込)

菊 6,600円

(塩焼2本・魚でん1本・フライ1本・鮎の刺身・鮎寿司3貫・鮎飯・酢のもの・鮎こく・おしん香・口取・生湯葉)

松 5,200円

(塩焼3本・魚でん1本・フライ1本・鮎の酢のもの・鮎こく・白飯・おしん香・口取・生湯葉)

竹 4,350円

(塩焼2本・魚でん1本・フライ1本・鮎の酢のもの・鮎こく・白飯・おしん香・口取)

梅 3,600円

(塩焼1本・魚でん1本・フライ1本・鮎の酢のもの・鮎こく・白飯・おしん香・口取)

鮎定食 2,200円

(塩焼1本・フライ1本・鮎こく・白飯)

一 品 料 理

あゆのお刺身	1200円	あゆ飯 (2膳)	1200円
あゆの塩焼き	950円		700円
あゆの魚でん	950円	あゆ寿し(5貫)	1300円
あゆのフライ	950円		
つけもの一皿	600円	生ゆば	400円
えだまめ	350円	あゆの南蛮漬け	600円
あゆこく	350円	うるか	600円
ごはん	200円		



あゆの刺身 1, 200円(税込)



あゆ寿司 1, 300円(5貫)(税込)



6月末～7月中旬 若あゆで骨が柔らかく頭からガブリと食べられます。

7月中旬～8月末 最盛期で大きめの鮎となります。

9月上旬～9月末 子持ち鮎が盛んになります。
季節ごとの味の違いもお楽しみください。



ひれ(背びれ・胸びれ・腹びれ・尻びれ)が立つのが活魚の証。

(子持ち鮎は腹子の都合上異なります)



単品料理の組み合わせも絶品です。

お飲み物

(税込)

生ビール(プレミアムモルツ)	700円	あゆ酒(二合)	1800円
瓶ビール(プレミアムモルツ)	750円	日本酒(一合)	600円
ノンアルコールビール	600円	冷酒(300ml)	1200円
角ハイボール	600円	獺祭(だっさい) (純米大吟醸 300ml)	1800円
レモンサワー	550円	宝焼酎 純	3000円
ウーロンハイ	550円	佐藤(麦・720ml)	5800円
焼酎水割	550円	佐藤(黒・芋・720ml)	6500円
梅酒(群馬・白加賀梅 330ml)	600円	白玉の露(芋・720ml)	4500円
ワイン(赤・白) フルボトル	3000円	タバタ火振(栗・900ml)	5800円
		山崎 (700ml)	15000円
ウーロン茶	300円	オレンジ	300円
コーラ	300円	サイダー	300円
アイスコーヒー	300円	アイスクリーム(ハーゲンダッツ)	500円

利根川の鮎料理

おちあいやな
落合築

渋川市利根川大正橋際 電話0279-22-1878

営業期間：6月20日(木)～9月29日(日) 年中無休

営業時間：昼 11時～15時(L.O 14時15分頃)

夜 16時～20時(L.O 18時30分頃)