



呑楽堂&すしのらく

<https://www.fukuroi-deli.com/>

ご注文

15:00 ~ 22:00

- * 寿司桶は前日までのご注文でお願いいたします
- * 当日の予約状況、注文状況によりお時間いただいたり欠品となる商品もございますのでご了承ください
- * [LINE公式] アカウントからですと上記時間以外の注文も可能です
- * [website] より細かな情報をご覧いただけます

お渡し

17:00 ~ 22:00

* お支払い：現金、PayPay、クレジットカード

住所
袋井市高尾町9-22 (2階)定休日
月曜日

電話 0538-43-4139

web



LINE公式



Facebook



Instagram

価格は全て税込です



海鮮まかないちらし
(並) ¥950

その日オススメ鮮魚、甘めの玉子焼き、とびこなどを散りばめた、寿司屋ならではの、海鮮ちらし寿司。



海鮮まかないちらし
(上) ¥1,620

その日オススメ鮮魚、寿司屋の甘め玉子焼きの他に、煮穴子、いくら、生うにを使用した贅沢な、海鮮ちらし寿司。



お子さまちらし丼当
¥540

ちらしの「エビ、サーモン、とびこ」は、お子様の好みに合わせて「ツナ、チーズ、枝豆」等に変更可能です。



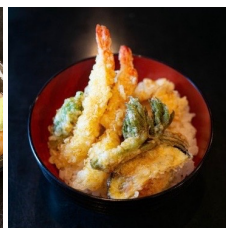
サーモンいくら丼
¥950

子供からお年寄りまで皆んな大好きな海の親子丼。



穴子丼
¥1200

当店の人気メニューのふわふわ煮穴子を二本使用した贅沢丼。



酢飯の天丼
¥840

大きな海老二本と野菜の天ぷらに自家製のたれをたっぷりかけて。酢飯と天ぷらの相性は抜群です。



会津馬刺し

¥1,000

会津から直送の、一度も冷凍されていないフレッシュな馬刺しをご家庭で。特製の辛子ニンニク味噌を添えて。



カリカリベーコンと温泉玉子のシーザーサラダ ¥500

たっぷり野菜にカリカリベーコン、クルトン、粉チーズをトッピング。食べる直前に温泉玉子とドレッシングをかけて召し上がれ。



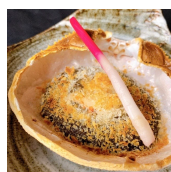
いぶりがっこクリームチーズ ¥350

秋田名物の沢庵の薫製「いぶりがっこ」にクリームチーズをのせたオツマミ。



寿司屋の甘い玉子焼き ¥350

甘く焼き上げた玉子焼きはツマミにもおかずにもなります



蟹味噌甲羅焼き ¥550

蟹味噌にズワイガニの身を入れて甲羅に盛り付けた後、バターのコクと風味をプラスして焼き上げます。



自家製餃子6個 ¥410

呑楽堂新名物。全ての食材を国産にこだわった自家製餃子で、一度食べるとハマる事間違いなし。



ちくわの磯辺揚げ ¥300

大人はオツマミとして、子供はおかずとして、みんな大好きなちくわの磯辺揚げ。

前日までに

予約状況や混雑状況により当日でも注文いただけます



握り寿司

1人前10貫

【松】2,500円

【竹】2,000円

【梅】1,500円

その日の仕入れにより内容変更がございます。



フライドポテト アンチョビマヨ添え ¥380

皮付きのホクホクフライドポテトを特製のアンチョビマヨネーズに付けてお召し上がりください。



若鶏の唐揚げ5個 ¥600

醤油ベースの飽きのこない味付けに薄衣でサクフワに揚げます



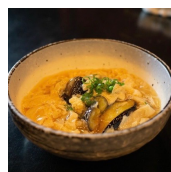
とり天チキン南蛮 ¥540

丁寧に下処理して柔らかく仕上げた鶏胸肉の天ぷらに自家製甘辛ダレとタルタルをたっぷり。



牛すじ肉のとろ煮 ¥650

呑楽堂の看板メニューの一つ。ホロホロになるまで煮込んだ牛すじと不思議な食感のしみみコンニャクがクセになります。



揚げ茄子の湯葉あんかけ ¥650

揚げ茄子に特製風出汁の湯葉あんをかけて。茄子も湯葉あんもトロトロです。