

姪の浜
いしくら
ISHIKURA

おしながき

和 食の基本を大切に。

毎朝丁寧に汁を引き、こだわりの食材を使って
ひと品ずつ心を込めて手づくりしたいしくらの和食。
皆さままでお楽しみください。





名物 かわらそばセット

1,780(税込)

名物かわらそば・手巻き寿司・揚げ出し豆腐・茶碗蒸し・味噌汁

かわらそばをたっぷり食べたい時には、このセット！大盛りのかわらそばと、手巻き寿司が2本で大満足間違いなしです。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



かわらそばセット

かわらそば（ハーフ盛り）・手巻き寿司・揚げ出し豆腐・茶碗蒸し・味噌汁
小サイズのかわらそばと手巻き寿司がうれしい、いろいろ食べたい人にぴったりのお得なメニューです。

1,580(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



名物かわらそばとにぎり寿司

名物かわらそば・にぎり寿司6貫・茶碗蒸し

2,080(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



彩り寿司御膳

かわらそば（ハーフ盛り）・天ぷら・にぎり寿司6貫・茶碗蒸し・味噌汁

2,380(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承ください。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

い

しくら名物のかわらそばには、こだわりが詰まっています。風味豊かな茶そばを使用し、ご注文を受けてから一つひとつ手作り。できたての美味しさは、格別です。



いしくら名物

かわらそば

定番
で現



名物かわらそば (ふつう盛り)

*特盛り (1.5倍) にできます (+400 税込)

パリッと香ばしい茶そば、甘めに味付けされた牛肉の風味があとを引きます。

1,480 (税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

定番
で現



海老天かわらそば

*特盛り (1.5倍) にできます (+400 税込)

定番のかわらそばに、大きなプリプリの海老天を3本、贅沢にのせました。

1,680 (税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



名物 かわらそばと 天ぷら 盛り合わせ

名物かわらそば・天ぷら・茶碗蒸し

1,880 (税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ
そば カニ 落花生



天ぷらと 小かわらそば

かわらそば (ハーフ盛り)・天ぷら・茶碗蒸し

1,480 (税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ
そば カニ 落花生

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承ください。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

希

少な肉厚のうなぎを丁寧に仕上げました。ふっくら柔らかな身をお口いっぱい頬張ってください。ちょっとしたお祝いや日頃のご褒美にもどうぞ。

特撰

鰻



鰻ひつまぶしとかわらそばの膳 (鰻ダブル)

2,780 (税込)

鰻ひつまぶし (鰻ダブル)・かわらそば (ハーフ盛り)・天ぷら・茶碗蒸し・香の物

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

鰻ひつまぶしとかわらそばの膳

2,380 (税込)

鰻ひつまぶし・かわらそば (ハーフ盛り)・天ぷら・茶碗蒸し・香の物

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるので、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承下さい。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。



鰻重

松 2,980(税込)

竹 2,580(税込)

梅 2,180(税込)

うな重・味噌汁・茶碗蒸し・香の物

肉厚のうなぎを遠赤外線であっさり香ばしく焼き上げました。甘辛のタレをお好みで追加していただけるよう、追いがけ用も一緒にお持ちします。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

*写真は鰻重(松)です

*出来上がりまで多少お時間を要することがございます



鰻釜めしとかわらそばの膳

1,980(税込)

鰻釜めし・かわらそば(ハーフ盛り)・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



鰻釜めし

1,580(税込)

鰻釜めし・お出汁・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承ください。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

釜めし膳

蓋

を開けた瞬間に立ちのぼる、ほかほかの湯気。
思わず気分もあたたかくなる、いしくら人気の釜めしです。



定番
で
あ
る

釜めし天ぷら膳

鶏そぼろ釜めし・天ぷら・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

1,380(税込)

彩り鮮やかな二色鶏そぼろの釜めしと天ぷらの御膳です。
秘伝の甘辛タレで味付けした鶏そぼろをお楽しみください。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 大豆 そば カニ 落花生



うなぎまぶし釜めし膳

うなぎまぶし釜めし・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・香の物

1,980(税込)

遠赤外線であつくりと焼き上げるうなぎをたっぷりのせて、美味しい釜めしにしました。ご飯は自然豊かな棚田で栽培された棚田米を使用しています。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 大豆 そば カニ 落花生



※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承下さい。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。



釜めしいくら膳

鶏そば釜めし・かわらそば（ハーフ盛り）・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

1,880(税込)

秘伝の甘辛タレが効いた鶏そばが絶品の釜めしと、いしくら自慢のかわらそばがセットに！天ぷらも付いて大満足間違いなしのメニューです。

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ	そば	カニ	落花生
---	---	----	----	----	----	-----



釜めしとかわらそばの膳

1,580(税込)

鶏そば釜めし・かわらそば（ハーフ盛り）・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ	そば	カニ	落花生
---	---	----	----	----	----	-----



鶏そば釜めし

980(税込)

鶏そば釜めし・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ	そば	カニ	落花生
---	---	----	----	----	----	-----

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承ください。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

和膳

和

食が恋しくなったら、和膳をどうぞ。心から落ち着く、
出汁の旨味や素材の味を存分にお楽しみください。



刺身膳

刺身5種・茶碗蒸し・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物

1,880(税込)

新鮮な魚介をお刺身でたっぷり味わいたい時にはコレ。
プリプリの菌応えと旨味をお楽しみください。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



定番

和定食

天ぷら・刺身・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

1,780(税込)

和食の定番、天ぷらとお刺身を一緒に味わいたい人のために、
欲張りな定食にしました。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



天ぷら膳

天ぷら盛合わせ・茶碗蒸し・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物

1,680(税込)

カラリと揚げた天ぷらは上質なネタが自慢。盛合わせでご提
供いたしますので、しっかりたっぷりご堪能ください。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承ください。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。



鯛茶御膳

鯛茶漬け・天ぷら・煮物・おひつご飯・出汁・香の物

1,880(税込)

新鮮プリプリの鯛をお茶漬けでお楽しみください。特製ゴマダレと出汁が香る、旨味たっぷりの御膳です。ご飯はおひつでご提供いたします。

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ	そば	カニ	落花生
---	---	----	----	----	----	-----



鯛茶漬け

1,580(税込)

鯛茶漬け・出汁・おひつご飯・小鉢

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ
そば	カニ	落花生	



松華堂弁当

1,880(税込)

(箱) 天ぷら・煮物・八寸・刺身/茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ
そば	カニ	落花生	



花かご膳

2,380(税込)

(かご) 天ぷら・刺身・煮物・茶碗蒸し・サラダ・デザート/牛陶板焼き・ご飯・味噌汁・香の物

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ
そば	カニ	落花生	



すし花御膳

2,580(税込)

にぎり寿司(5貫)・かわらそば(ハーフ盛り)・天ぷら・前菜3種・サラダ・茶碗蒸し・味噌汁

含まれるアレルギー物質

卵	乳	小麦	エビ
そば	カニ	落花生	

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承下さい。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

定食

今日は手軽に定食な気分！
和食のプロが作る確かな味と満点の
ボリュームが、いしくらの定食の特長です。



鯛茶漬け

鯛茶漬け・出汁・おひつご飯・小鉢

1,580(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



チキン南蛮定食

チキン南蛮・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物

1,180(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



揚げ出し豆腐定食

揚げ出し豆腐・塩サバ・サラダ・ご飯・味噌汁・香の物

1,080(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



海老とじ重

*うどん(温・冷)又はそば(温・冷)付にもできます。(1,130円税込)
※味噌汁は付きません。

海老とじ重・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

1,080(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



カツ丼

*うどん(温・冷)又はそば(温・冷)付にもできます。(1,130円税込)
※味噌汁は付きません。

カツ丼・味噌汁・香の物

1,080(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承ください。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

うどん

ホッと心やすらぐうどんはいかがですか？
気軽なメニューからしっかり満腹になるメニューまでご用意いたしております。



天井とざるうどん *温うどん又はそば(温・冷)に変更できます
稲庭風ざるうどんと天井のボリューム満点のセットです。

1,180(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

*当店はうどんを茹でる釜と同じ釜でそばを茹でております。



天ざる手巻き寿司 *温うどん又はそば(温・冷)に変更できます
ツルツと爽やかな稲庭風ざるうどんと、天ぷら、手巻き寿司をセットにしました。

1,180(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

*当店はうどんを茹でる釜と同じ釜でそばを茹でております。



鍋焼きうどん (さぬき風うどん使用)

具沢山が贅沢！お席で火をお付けしますので、熱々をお召し上がりください。

1,180(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

*当店はうどんを茹でる釜と同じ釜でそばを茹でております。



巢ごもりうどん (さぬき風うどん使用)
*そばに変更できます

海老天が乗った豪華な巢ごもりうどん。温泉卵を絡めてお召し上がりください。

900(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

*当店はうどんを茹でる釜と同じ釜でそばを茹でております。



海老天うどん (稲庭風うどん使用)
*そばに変更できます

上品な出汁と海老天の香ばしい旨味。ホッとやすらぐ定番の美味しさです。

900(税込)

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生

*当店はうどんを茹でる釜と同じ釜でそばを茹でております。

※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるため、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承下さい。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

すき焼き

厳

選した上質な国産黒毛和牛をリーズナブルに堪能していただける人気のすき焼き。お肉たっぷり、大満足間違いなしです。



国産黒毛和牛すき焼き

国産黒毛和牛すき焼き・ご飯・味噌汁・香の物

2,080(税込)

柔らかい上質な牛肉をたっぷりと味わえます。甘辛い味はお子様にも人気です。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



国産黒毛和牛すき焼き定食

国産黒毛和牛すき焼き・天ぷら・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

2,580(税込)

すき焼きに、天ぷらと茶碗蒸しが付いたボリュームたっぷりの定食です。

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



国産黒毛和牛すき焼き御膳

国産黒毛和牛すき焼き・刺身・天ぷら・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

3,080(税込)

すき焼き定食に、さらに刺身が付いた豪華な御膳です。豪華なのにリーズナブルなのもうれしいポイント！

含まれるアレルギー物質

卵 乳 小麦 エビ そば カニ 落花生



※アレルギー表示について 調理過程での付着・混入の可能性があるので、表示は絶対的なものではありません。あらかじめご了承ください。

※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

一品料理

お 刺身、揚げ物、サラダなどのお一品料理もご用意いたしております。セットに追加する、グループでシェアするなど、お気軽にご注文ください。



お刺身

カンパチ	780 (税込)
まぐろ	730 (税込)
鯛	780 (税込)
サーモン	700 (税込)
盛合わせ・能古 (1~2人前)	1,180 (税込)
盛合わせ・黒磯 (2~3人前)	1,380 (税込)



揚げ物

鶏の唐揚げ	600 (税込)
ゲソ唐揚げ	440 (税込)
チーズのカリカリ揚げ	460 (税込)
ゴボウの唐揚げ	440 (税込)
揚げ出し豆腐	390 (税込)
天ぷら盛合わせ	700 (税込)
ふぐ唐揚げ	780 (税込)

サラダ

大根サラダ	480 (税込)
海鮮サラダ	700 (税込)
ポテトサラダ	330 (税込)
トマトスライス	380 (税込)
温玉シーザーサラダ	600 (税込)



その他

にぎり寿司 (8貫)	1,100 (税込)
にぎり寿司 (6貫)	820 (税込)
手巻き寿司 (2本)	400 (税込)
ミニかわらそば	580 (税込)
単品うどん・そば (温・冷)	550 (税込)



※季節により、食材・食器が写真と異なる場合がございます。

ドリンクメニュー



アルコール、ソフトドリンクなどのドリンクを各種取り揃えております。焼酎はボトルキープも可能です。



ビール

中ジョッキ(キリン一番搾り)	600(税込)	瓶ビール(キリン一番搾り)	630(税込)
タンブラー	400(税込)	瓶ビール(アサヒスーパードライ)	630(税込)
ひとくち生	220(税込)	ノンアルコール(キリンゼロイチ)	450(税込)

ハイボール

角ハイボール	400(税込)
角ハイジンジャー	500(税込)
角ハイコーク	500(税込)

焼酎・梅酒 ロック・お湯割り・水割り



黒霧島(芋・宮崎) 380(税込)



二階堂(麦・大分) 380(税込)



白岳(米・熊本) 380(税込)



雲海(そば・宮崎) 380(税込)

焼酎ボトルキープ(900ml) 各1,980(税込)

梅酒 450(税込)

ソフトドリンク

ウーロン茶	250(税込)
オレンジ100%	280(税込)
コーラ	250(税込)
レモンスカッシュ	280(税込)
さわやか白ぶどう	280(税込)
ホットコーヒー	250(税込)
アイスコーヒー	300(税込)

アルコールのご注文に関するお願い

未成年者・ドライバーの飲酒は法律で禁止されています。

お車でご来店のお客様で運転をされる方、また、未成年の方へのアルコール販売はいたしません。該当の方のご飲酒は固くお断りいたします。

飲酒運転は同乗者も含め罰せられます。

お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

いしくらの かわらそばはなぜ美味しい？

▶茶そばは茹でた後にしっかりと冷水で締めて食感と風味をアップ！



— 茶そばは風味を大切に! —

— お皿型で食べやすい特注瓦! —



◀瓦はくぼみをお皿に見立て盛り付けることで、食べやすい工夫をしています。

社長の大好物だった「かわらそば」が店の名物になってしまいました。

いしくら名物かわらそば。かわらそばと言えば山口県が有名ですが、そのルーツ、実は熊本城にあるそうで、薩摩軍の兵士が野戦の合間に熊本城の周りで瓦に肉や野草を乗せて焼いて食べていたのが始まりなのだとか。

いしくらがなぜそのかわらそばを提供しているのかと言うと、それはひとえに「社長の大好物だから！」なのです。

香ばしく焼かれた風味豊かな茶そばが炊いたお肉と錦糸卵によく合って、でも、少しばかり高級な料理でもありました。気軽に食べたいのに気軽に食べられない、という状況に、「こんなに美味しいのだから、もっと皆さんに味わっていただきたい！」という社長の想いで、いしくらでは**食材や技術には手を抜かず、なおかつリーズナブル**にかわらそばをご提供することにしました。

そして、社長の大好物が、ついにお店の名物になってしまいました。

皆さんの大好物にも、「いしくら名物かわらそば」が加わることを夢見て、今日もかわらそばをご提供いたしております。

いしくらが伝えたい 和食の心

当店では、和食の「基本」を大切にしております。

毎朝丁寧に汁を取り、1品1品心を込めて調理に向き合うのは当たり前。

お箸の持ち方など、和食をより一層楽しく美味しく召しあがっていただくための正しい作法や文化を、食事を通じて子供たちに学んでもらえればと考えております。

和食は「基本」があるからこそ、美味しく美しい。

日本が誇る「和食」の心を、当店から発信してまいります。