

日本の宝 海女文化を守るために

海女さん
応援!!

日本の伝統文化「海女」。全国で最多となる500人近い海女さんが今も漁を行っている鳥羽・志摩でも、ピーク時の約3分の1まで減少しています。さらに高齢化や後継者不足などの問題もあり、海女存続の大きな課題となっています。

海女城では、約2000年の歴史を持つ日本の伝統的な漁法であり日本文化遺産にも登録されている稀少漁法「海女漁」の実演を通じて、漁業の大変さや、技術の奥深さを目の当たりにすることによって、より身近に海女文化を感じていただき、その産地に実際に訪れて頂ければと考えております。

浜焼き

その時々にはしか味わえない、鮮度と旬にこだわった。選りすぐりの魚介類。初めての方は、こちらの盛合せを、ご堪能ください！

※浜焼きはお客様に焼いていただきます。

海鮮

活貝浜焼き

5種盛合せ

2999円

(税込3299)

5 assorted grilled shell-fish



海鮮 活貝浜焼き

3種盛合せ

1999円

(税込2199)

3 assorted grilled shell-fish



海鮮 活貝浜焼き

8種盛合せ

3999円

(税込4399)

8 assorted grilled shell-fish



浜焼き 貝

浜焼きにするなら貝！
お好きなき貝を
お選びください！

※浜焼きはお客様に焼いていただきます。



殻牡蠣たれ焼き
1個 499円

(税込549)

Grilled oyster with sauce



サザエの壺焼き
1199円

(税込1319)

Grilled turban shell



ホンビノス貝焼き
1個 499円

(税込549)

Grilled Hard clam



北海道産
ホッキ貝タレ焼き
1099円

(税込1209)

Grilled Surf clam with sauce



ハマグリタレ焼き
2個 599円

(税込659)

Grilled clam with sauce



北海道産
ホタテバター焼き
999円

(税込1099)

Grilled Scallops with butter



あわびバター焼き
1499円

(税込1649)

Grilled Abalone with butter



浜焼き、干物

魚介の旨味が詰まった干物
浜焼きまでどうぞ！
※浜焼きはお客様に焼いていただきます。

「越田商店」
茨城県波崎 名物

浜焼き、海鮮

浜焼きは貝や干物
だけじゃない！
烏賊、蟹、海老も
あります！

※浜焼きは、テーブルのコンロで仕上げます。



蟹味噌甲羅焼き

1299円

(税込1429)

Grilled crab miso paste



たらば蟹焼き

1499円

(税込1649)

Grilled King crab



ずわい蟹焼き

1299円

(税込1429)

Grilled Snow crab



赤海老焼き

499円

(税込549)

Grilled Red shrimp



スルメイカ焼き

1299円

(税込1429)

Grilled Japanese flying squid



鮭ハララス焼き

899円

(税込989)

Grilled salmon halas

海女さんチャージ500円:Woman-Diver charge of 500 yen サービス料金10%:service fee 10% 深夜サービス料金10%:night service fee 10%(22:00~)
We have a Woman-Diver charge of 500 yen as part of our system.

貝刺

生牡蠣 盛合せ

Raw oyster 1 pcs, 4 pcs

4個 1996円

(税込2196)

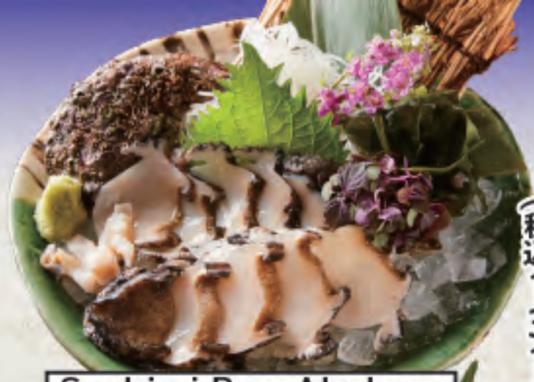
1個 499円

(税込549)

活貝あわび

1199円

(税込1319)



Sashimi Raw Abalone

活貝ほたて

799円

(税込879)



Sashimi Raw Scallop

活貝タイラ

999円

(税込1099)



Sashimi Raw shellfish

活貝ホツキ

999円

(税込1099)



Sashimi Raw Surf clam

活貝白ミル

999円

(税込1099)



Sashimi Raw white clam



Assorted sashimi shell-fish

活貝刺身 3種盛合せ

1299円

(税込1429)

刺身

海女の玉手箱

オススメ魚貝刺し
盛合せ1人用

1299円

(税込1429)



Ama's treasure Box
(Chef's selected
assorted Sashimi fish
and shellfish)

本マグロ刺身 サーモン刺身

999円

(税込1099)



Sashimi Tuna



Sashimi Salmon

599円

(税込659)

ぶり刺身

599円

(税込659)



Sashimi Yellowtail

アジのたたき

799円

(税込879)



Seared Horse Mackerel



Raw Sea urchin

生うに

399円

(税込439)



Salmon roe

いくら

999円

(税込1099)

肴



漬物
盛り合わせ

499円
(税込549)

assorted pickles



冷やしトマト

599円
(税込659)

Fruit tomato



枝豆の浅漬け

399円
(税込439)

Lightly pickled Edamame



塩こんぶ
キャベツ

399円
(税込439)

Salted kelp cabbage



無限。ピーマン

399円
(税込439)

Addictive green peppers



バイ貝旨煮

499円
(税込549)

bai shellfish simmered



うずらのにんにく醤油

399円
(税込439)

Quail marinated in garlic soy sauce



手作り合わせ塩辛

399円
(税込439)

Hand made salted squid



茄子1本漬け

499円
(税込549)

Pickle on a stick(eggplant)



やみつき胡瓜

399円
(税込439)

smashed cucumber pickles

肴

ズワイ蟹の
味噌和え

799円

(税込879)

Snow Crabs,
Miso-like Paste inside
Crab Shells
Dressed Ingredients



旬果物の
マスカルポーネ

599円

(税込659)



Seasonal fruit
with marinated Mascarpone

ポテサラ

味玉のせ

399円

(税込439)

Potato salad
with falvered egg



牛タンすじポン酢

499円

(税込549)

Beef tongue tendon ponzu sauce



魚介ばくだん

799円

(税込879)

Seafood bakudan



生フライドポテト

カラスミをふって

499円

(税込549)

French fries with dried mullet roe



大粒あさりの
唐揚げ

599円

(税込659)

Fried Clam



揚

あさりの
串カツ

4本 **799円**

(税込879)

Deep-fried clams on skewers



大粒あさりの
唐揚げ

599円

(税込659)

Fried Clam



海老のスパイシー
揚げ

499円

(税込549)

Fried spicy shrimp



鶏の竜田揚げ

499円

(税込549)

Fried chicken



ロサーモンの
フライ

599円

(税込659)

Fried a bite salmon



生フライド
ポテト

499円

(税込549)

French fries with dried mullet roe





揚げメアジの
レアフライ
手作りタルタルのせ
1299円
(税込1429)

揚



ホタテフライ
999円
(税込1099)

Fried Scallops



スルメイカと
三つ葉の
かき揚げ
999円
(税込1099)

Deep fried squid and mituba



カキフライ
1個499円
(税込549)

Fried oyster

Japanese omelet



日本こだわり卵使用

エサ・水・環境に
徹底的にこだわりました

899円
(税込989)

だし巻き玉子



Sake steamed clams

899円
(税込989)

酒蒸しの
活あさりの



Teppan Grilled Oysters with Butter

1199円
(税込1319)

牡蠣バター醤油



Pork&Kimchi Stir-fry

999円
(税込1099)

豚キムチ炒め



山盛りキノコの
バターポン炒め

699円
(税込769)

fried mushrooms
with butter and ponzu sauce



貝のなめろう

999円
(税込1099)

Miso based fish tartar

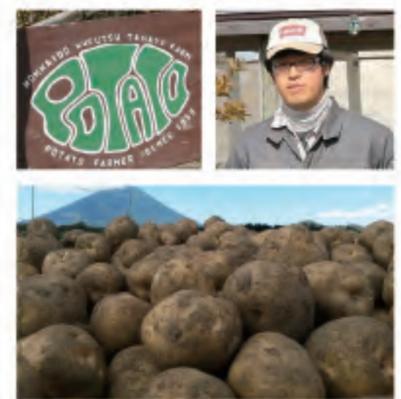


イカの塩辛
じゃがバター

699円
(税込769)

Potato butter
with salted squid

玉手農場
キタアカリ発祥の地より直送！
じゃがいも
キタアカリ発祥の農場として有名な、玉手農場のひと味違う美味しさ！ほのかに甘みがあり、そのまま食へると栗のような風味



季節野菜と
海鮮塩炒め

899円
(税込989)

Stir-fried seasonal
vegetables and prawn



Various shellfish served on sushi rolls



Various seafood served on sushi rolls



コース料理

浜焼きコース

Hamayaki course

飲み放題2時間付き

The free-flow drink included in each plan and course.

5800円(税込)

※2人前よりご注文いただけます。料金は1人前の価格です

- 前菜 季節の前菜3種
- 刺身 おすすめ刺身3種
- 煮物 厳選牛の煮込み
- 揚物 瀬戸内産牡蠣フライ
- 貝鮮! 浜焼き

- ・ 赤海老
- ・ 活ほたて貝
- ・ 活はまぐり
- ・ 殻付き牡蠣
- 揚げ物 シラス飯、シジミ汁

Hamayaki course

*This course allows you to enjoy grilled seafood.

5,800 yen per person

Course menu price listed is per person.
2 people minimum order.

- Assortment of 3 appetizers
- Assortment of 3 kinds of sashimi
- Braised beef
- Fried oysters
- 4 types of seafood
 - Red rice prawn
 - Scallop
 - Clams
 - Oyster
- Meal
 - Whitebait rice
 - Clam miso soup



COURSE MENU

Our restaurant uses gas fires instead of charcoal fires. Gas has a consistent heat, so you can cook food evenly and neatly in a short time. There is no smoke from charcoal fires, so your hair or clothes won't smell, and there's no need to worry about charcoal splashing or flying around. We aim to make our restaurant safe for women and children.

和牛焼肉コース

Wagyu beef yakiniku course

飲み放題2時間付き

The free-flow drink included in each plan and course.

8800円(税込)

※2人前よりご注文いただけます。料金は1人前の価格です

■前菜 季節の前菜3種

■冷菜 本日のサラダ

■刺身 和牛炙りユッケ

■黒毛和牛焼肉

・サーロイン

・赤身

・カイノミ

・ミスジ

・縦タン

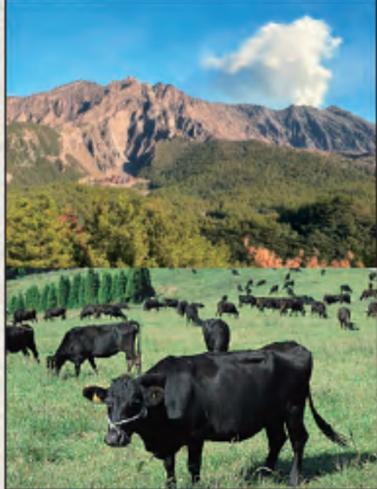
■〆物 スダチ冷麺

Wagyu beef yakiniku course

*A course of carefully selected grilled Wagyu beef
8,800 yen per person

Course menu price listed is per person.
2 people minimum order.

- Assortment of 3 appetizers
- Salad
- Grilled Wagyu beef yukke
- 5 types of Wagyu beef
 - Sirloin
 - Lean beef
 - Flap meat
 - Top blade
 - Beef tongue
- Meal
 - Reimen



和牛のオリンピックピック優勝

宮崎・鹿児島産

A5ランク

黒毛和牛



きめ細かく柔らかい肉質
バランスの良い霜降り
まろやかなコクと旨み



貝鮮浜焼きと和牛焼肉コース

Hamayaki and Wagyu beef yakiniku course

飲み放題2時間付き

The free-flow drink included in each plan and course.

9800円(税込)

※2人前よりご注文いただけます。料金は1人前の価格です。

- 前菜 季節の前菜3種
- 刺身 おすすめ刺身3種
- 煮物 厳選牛の煮込み
- 揚物 瀬戸内産 牡蠣フライ
- 貝鮮浜焼き

・赤海老

・活ほたて貝

・活はまぐり

・殻付き牡蠣

■黒毛和牛焼肉

・赤身

・カイノミ

・縦タン

■丼物 シラス飯、シジミ汁



Hamayaki and Wagyu beef yakiniku course

9,800 yen per person

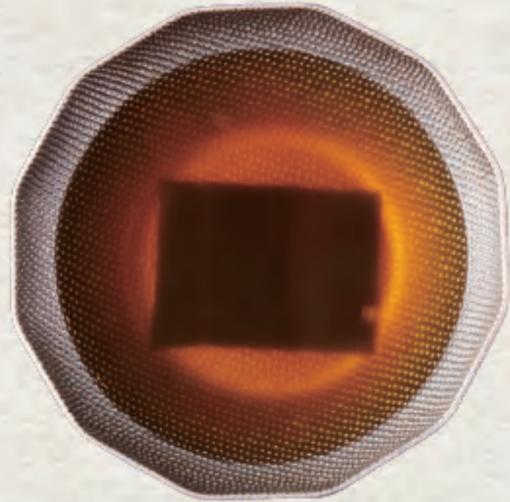
Course menu price listed is per person.
2 people minimum order.

- Assortment of 3 appetizers
- Assortment of 3 kinds of sashimi
- Braised beef
- Fried oysters
- 4 types of seafood
 - Red rice prawn
 - Scallop
 - Clams
 - Oyster
- 3types of Wagyu beef
 - Lean beef
 - Flap meat
 - Beef tongue
- Meal
 - Whitebait rice
 - Clam miso soup

自分だけのひとり『しゃぶしゃぶ』

出汁を選ぶ

You can choose whatever you like



極みあごだし鍋
Flying fish soup

「あごだし」は上品でスッキリとした甘みと深い味わいがあり、だしの中でも高級品に位置づけられます。



特選すきやき
Sukiyaki soup

だし汁としょうゆ、みりんなどを合わせた割り下で、牛肉に合います。



韓国チゲ鍋
Korean Jjigae Soup

辛さと旨みの絶妙なバランス! あとひく辛さがクセになるおいしさです。



薬膳きのこ鍋
Medicinal mushroom soup

キノコの旨味をぎゅっと閉じ込めたスープ。数種類のキノコと共に是非。



豆乳クリーム鍋
Soy milk cream soup

鶏ガラだしをベースに白みそ、豆乳クリームをブレンドしたマイルドな鍋つゆです。豆乳のまろやかさで、どこか懐かしいほっこりする味わいです。



濃厚味噌鍋
Rich miso soup

コクのある仙台味噌ベースのスープには、海鮮が良く合います。



麻辣火鍋
Spicy hotpot soup

花椒と赤唐辛子を効かせる辛いスープが特徴です。

海鮮しゃぶしゃぶコース

Seafood Shabu-shabu course

飲み放題2時間付き

The free-flow drink included in each plan and course.

5800円(税込)

※2人前よりご注文いただけます。料金は1人前の価格です。

- 前菜 季節の前菜3種
- 刺身 おすすめ刺身3種
- 揚げ物 アジフライ
- 焼物 牛タンねぎ焼き
- 海鮮しゃぶしゃぶ

- 〆物 日本一のとまごで作る雑炊
- ・ 活ほたて貝
- ・ 活はまぐり
- ・ たら
- ・ しゃぶ野菜
- ・ 赤海老



Seafood Shabu-shabu course
 *Shabu-shabu course using fresh seafood
5,800 yen per person
 Course menu price listed is per person. 2 people minimum order.

- Assortment of 3 appetizers
- Assortment of 3 kinds of sashimi
- Fried Horse Mackerel
- Beef tongue grilled with green onions
- 5types of Shabu-shabu
 - Seafood and Vegetable
 - Red rice prawn
 - Scallop
 - Clams
 - Codfish
 - Vegetable
- Meal
 - Egg porridge

エサ・水・環境に
徹底的にこだわりました
日本一こだわりの卵

黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

Wagyu beef shabu-shabu course

飲み放題2時間付き

The free-flow drink included in each plan and course.

7800円(税込)

※2人前よりご注文いただけます。料金は1人前の価格です。

- 前菜 季節の前菜3種
- 刺身 おすすめ刺身3種
- 揚物 アジフライ
- 焼物 牛タンねぎ焼き
- 黒毛和牛しゃぶしゃぶ

・うで

・カイノミ

・ミスジ

・縦タン

・しゃぶ野菜

■メ物 日本一のたまごで作る

雑炊

Wagyu beef shabu-shabu course

*A shabu-shabu course featuring carefully selected Wagyu beef.

7,800 yen per person

Course menu price listed is per person.
2 people minimum order.

- Assortment of 3 appetizers
- Assortment of 3 kinds of sashimi
- Fried Horse Mackerel
- Beef tongue grilled with green onions
- 5types of Shabu-shabu
 - Wagyu beef and Vegetable
 - Shoulder Clod
 - Flap meat
 - Top blade
 - Beef tongue
 - Vegetable
- Meal
 - Egg porridge



エサ・水・環境に
徹底的にこだわりました
日本一こだわり卵

海女さんチャージ500円:Woman-Diver charge of 500 yen サービス料金10%:service fee 10% 深夜サービス料金10%:night service fee 10%(22:00~)
We have a Woman-Diver charge of 500 yen as part of our system.

海鮮と黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

Seafood and Wagyu beef shabu-shabu course

飲み放題2時間付き

The free-flow drink included in each plan and course.

9800円(税込)

※2人前よりご注文いただけます。料金は1人前の価格です

- 前菜 季節の前菜3種
- 刺身 おすすめ刺身3種
- 揚物 アジフライ
- 焼物 牛タンねぎ焼き
- 海鮮しゃぶしゃぶ

・赤海老

・活ほたて貝

・活はまぐり

・たら

・しゃぶ野菜

■黒毛和牛しゃぶしゃぶ

・うで

・ミスジ

・縦タン

■丼物 日本一のたまごで作る

雑炊

Seafood and Wagyu beef shabu-shabu course 9,800 yen per person

Course menu price listed is per person.
2 people minimum order.

- Assortment of 3 appetizers
- Assortment of 3 kinds of sashimi
- Fried Horse Mackerel
- Beef tongue grilled with green onions
- 8types of Shabu-shabu Seafood and Wagyu beef and Vegetable
 - Red rice prawn
 - Scallop
 - Clams
 - Codfish
 - Shoulder Clod
 - Top blade
 - Beef tongue
 - Vegetable
- Meal
 - Egg porridge



エサ・水・環境に
徹底的にこだわりました
日本一こだわり卵

和牛すき焼きコース

Wagyu beef sukiyaki course

飲み放題2時間付き

The free-flow drink included in each plan and course.

8800円(税込)

※2人前よりご注文いただけます。料金は1人前の価格です。

- 前菜 季節の前菜3種
- 冷菜 本日のサラダ
- 刺身 黒毛和牛炙りユッケ
- 黒毛和牛すき焼き

- ・うで
- ・サーロイン
- ・すき焼き野菜
- ・日本一の玉子

- 〆物 うどん

Wagyu beef sukiyaki course

*Sukiyaki is a Japanese dish made of beef, vegetables, tofu, and noodles simmered in a sweet sauce called, warishita.

8,800 yen per person

Course menu price listed is per person.
2 people minimum order.

- Assortment of 3 appetizers
- Salad
- Grilled Wagyu beef yukke
- 3types of Sukiyaki Wagyu beef and Vegetable
 - Shoulder Clod
 - Sirloin
 - Vegetable
- Meal
 - Udon



海女さんチャージ500円:Woman-Diver charge of 500 yen サービス料金10%:service fee 10% 深夜サービス料金10%:night service fee 10%(22:00~)
We have a Woman-Diver charge of 500 yen as part of our system.

ひとり鍋

黒豚ときのこの
薬膳しゃぶしゃぶ

4000円(税込)



black pork and mushroom medicinal shabu-shabu

炙り鶏モモのせり鍋
【数量限定】

3500円(税込)



Grilled chicken thigh and Japanese parsley hotpot

海女さんチャージ500円:Woman-Diver charge of 500 yen サービス料金10%:service fee 10% 深夜サービス料金10%:night service fee 10%(22:00~)
We have a Woman-Diver charge of 500 yen as part of our system.



SUMO YOKOZUNA's chanko hot pot

S
U
M
O
横綱のちゃんこ鍋
3500円(税込)



female diver's oyster hot pot w/aged miso bean

海女の牡蠣鍋熟成味噌仕立て
3500円(税込)



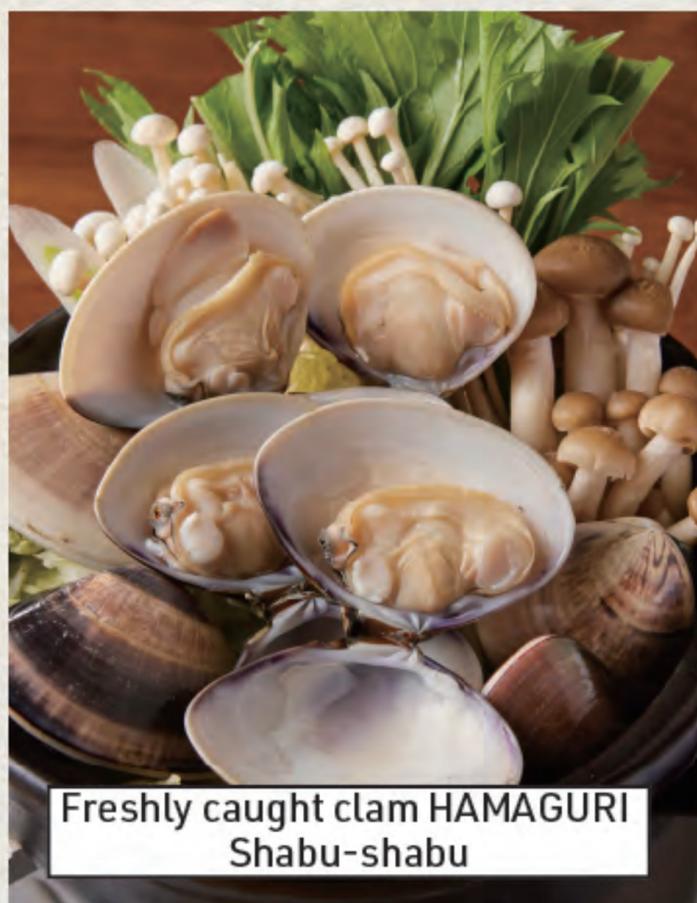
Spring Special Red sea bream shabu-shabu

真鯛のしゃぶしゃぶ【数量限定】
3500円(税込)



beef tongue Shabu-shabu

牛タンしゃぶしゃぶ
3500円(税込)



Freshly caught clam HAMAGURI Shabu-shabu

獲れたてハマグリ
のしゃぶしゃぶ
3500円(税込)



Winter special Soft-shelled turtle

すっぽん鍋【数量限定】
3500円(税込)

肉「追加」



Kuroge Wagyu flap meat

黒毛和牛カイノミ
1499円
(税込1649)



Kuroge Wagyu top stripe

黒毛和牛ミスジ
1699円
(税込1869)



Kuroge Wagyu deluxe sirloin

黒毛和牛
特選サーロイン
2699円
(税込2969)



Kuroge Wagyu deluxe lean meat

黒毛和牛上赤身
1399円
(税込1539)



Kuroge Wagyu shoulder clod

黒毛和牛ウデ
1299円
(税込1429)



Kuroge Wagyu fillet

黒毛和牛ササミ
1499円
(税込1649)



beef tongue

タン
699円
(税込769)



Wagyu beef tongue

上タン
1299円
(税込1429)



beef tongue (sliced vertically)

牛タン(縦スライス)
999円
(税込1099)



Kuroge Wagyu lean meat

黒毛和牛赤身
999円
(税込1099)

しゃぶしゃぶ「追加」

黒毛和牛
特選サーロイン
2699円
(税込2969円)



Kuroge Wagyu deluxe sirloin

黒毛和牛ウデ
1499円
(税込1649円)



Kuroge Wagyu Shoulder clod

はまぐり
599円
(税込659円)



Clam

ホタテ
799円
(税込879円)



Scallops

タラバ蟹
1499円
(税込1649円)



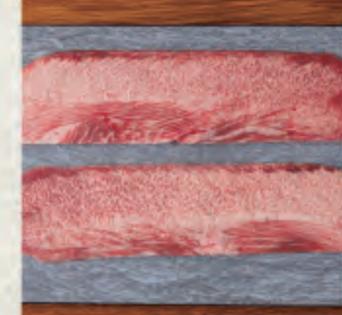
King crab

黒毛和牛ミスジ
1699円
(税込1869円)



Kuroge Wagyu top stripe

牛タン(縦スライス)
999円
(税込1099円)



beef tongue

牡蠣
499円
(税込549円)



Oyster

ホンビノス
699円
(税込769円)



Hard clam

ズワイ蟹
1299円
(税込1429円)



Snow crab

黒毛和牛肩ロース
1499円
(税込1649円)



Kuroge Wagyu shoulder loin

黒豚バラ
699円
(税込769円)



Black pork belly

ぶりしゃぶ
699円
(税込769円)



Yellow tail (for Hot pot)

伊勢海老
1699円
(税込1869円)



Spiny lobster (Ise ebi)

タラ
499円
(税込549円)



Cod

黒毛和牛ササミ
1699円
(税込1869円)



Kuroge Wagyu fillet

黒豚ロース
699円
(税込769円)



Black pork loin

真鯛しゃぶ
699円
(税込769円)



Red sea bream (for Hot pot)

赤海老
499円
(税込549円)



Red shrimp

サケ
499円
(税込549円)



Salmon

「追加」
鍋もの
全品各299円
(税込329円)

蕎麦 Soba noodles	たまご雑炊 Egg porridge	パスタ麺 Pasta	うどん Udon noodles	お餅 Rice cake	韓国麺 Korean noodles	ラーメン細麺 Ramen thin noodles	ラーメン太麺 Ramen thick noodles
--------------------	-----------------------	---------------	---------------------	-----------------	-----------------------	------------------------------	-------------------------------

海女さんチャージ500円:Woman-Diver charge of 500 yen サービス料金10%:service fee 10% 深夜サービス料金10%:night service fee 10%(22:00~)
We have a Woman-Diver charge of 500 yen as part of our system.