

魚と貝のうまい店

玉川



おしながき





いらっしやいませ 玉川へようこそ

玉川へご来店、誠にありがとうございます。

玉川は大正7年、鰻屋として創業しました。以来、お客様
に支えられて今日まで成長してまいりました。

創業当時から受け継がれた焼きダレを使用したうなぎはもちろ
ん、渥美半島の新鮮な魚介を使用した様々なお料理を
ご用意しております。

どうぞゆっくりおくつろぎ下さい。

魚の貝のり店
玉川



人気
No.1

うなぎ丼
アサリ汁付

3,102 円

うなぎのかば焼きがご飯の下に一貫、上に三貫乗った重箱にアサリ汁、お漬物がついております。



うなぎ丼アサリ汁付 2,497 円

うなぎが三貫乗った丼に、アサリ汁とお漬物がついております。



うなぎ定食 3,465 円

うなぎのかば焼き四貫にもずく酢、アサリ汁、ご飯、お漬物がついております。

うなぎメニュー
国産うなぎ使用

うなぎは少々お時間がかかります。
うなぎ丼のアサリ汁は、肝吸いに変更できます（平日のみ）。

うなぎ丼 2,838 円

うなぎ丼 2,233 円

うなぎの長焼き 2,640 円

うなぎの白焼き 2,640 円

ミニうなぎ丼 1,210 円



うなぎの肝照り焼き 935 円

※ライスの大盛+55 円、小盛-55 円

表示価格は全て税込みとなっております

定食

渥美半島で採れた新鮮な魚介、野菜を中心に、
素材を厳選して調理しております。

お
す
め



刺身定食

1,815 円

渥美半島の新鮮な魚介を使ったお刺身（4種盛り）の定食です。

定
番



煮魚定食

1,705 円

当店の看板メニューの一つ、わが（ユメカサゴ）の煮魚定食です。

旬



焼魚定食

1,705 円

伊良湖市場で水揚げされた魚を塩焼きにてご提供しております。（魚の種類は仕入れ状況により異なります。調理に少々お時間を頂きます。）



海老フライ定食

1,815 円

ぷりぷりで食べ応えのある海老フライの定食です。



カキフライ定食

1,760 円

ジューシーでクリーミーなカキフライの定食です。
夏は天然の岩ガキフライに変わります。1,870 円



魚フライ定食

1,485 円

サクサクの触感がたまらない、魚フライの定食です。

※ライスの大盛+55 円、小盛-55 円

表示価格は全て税込みとなっております。

定食

渥美半島で採れた新鮮な魚介、野菜を中心に、素材を厳選して調理しております。

定番



いかフライ定食

1,705 円

ボリューム満点なモンゴウイカのフライの定食です。



大アサリフライ定食

1,980 円

渥美半島名物、大アサリフライの定食です。



ミックスフライ定食

1,815 円

海老フライ、いかフライ、魚フライを一皿にした贅沢なフライ定食です。



カツ定食

1,595 円

肉厚でジューシーな豚のロースのカツに特製ソースをかけてご提供しております。

定番



ヒレカツ定食

1,705 円

ヘルシーで柔らかな豚のヒレ肉のフライ定食です。



テキライス

1,650 円

当店特製ケチャップソースの豚ロースステーキです。
アサリ汁付 1,925 円

※ライスの大盛+55 円、小盛-55 円

表示価格は全て税込みとなっております。

定番

単品

渥美半島で採れた新鮮な魚介、野菜を中心に、素材を厳選して調理しております。



にし貝の酢味噌 935 円

とり貝の酢味噌 935 円



焼き大あさり 1,320 円



あさりの鉄板焼き 1,320 円

つぶ貝の旨煮 880 円

地だこ 880 円



焼き大あさり 1,320 円
大きさにより大あさがりが3貫の時もあります。



早いっ!

車エビの塩ゆで (5尾) 1,650 円

しらすおろし 605 円

マグロのやまかけ 990 円

もずくの酢の物 605 円

自家製ポテトサラダ 495 円

大あさり半平太 935 円

しそチーズ揚げ



大あさり半平太
しそチーズ揚げ 935 円



愛知県産八丁味噌使用
にし貝の酢味噌 935 円

あさり汁 308 円

あさり汁大盛り 550 円

わかめ汁 220 円

もずく汁 275 円

ご飯 (コシヒカリと

ゆうだい21のブレンド米) 308 円

ご飯 大 363 円

表示価格は全て税込みとなっております。

単品

渥美半島で採れた新鮮な魚介、野菜を中心に、素材を厳選して調理しております。

お刺身



刺身（一例：鮪、白身等4種） 1,265 円

マグロの刺身 1,375 円

紋甲いかの刺身 1,155 円

白身魚の刺身（鯛、平目等） 1,210 円



渥美産サーモンの刺身 1,210 円



刺身盛り合わせ 2,750 円

（一例：カンパチ、鮪、サーモン等6種）

※サーモンをのどくろに変更 +440 円

焼物

紋甲いかの塩焼き 1,100 円

アナゴの塩焼き 1,210 円

車エビの塩焼き（2尾） 1,650 円

北海道産ししゃも塩焼き（3尾） 990 円



焼き串アサリ（3本） 770 円

サザエの壺焼き 1,210 円

魚料理

煮魚（ゆめかさご等） 1,155 円



特別煮魚（きんぎ、金目鯛等） 時価

焼魚（真鯛、ヒラメ等） 1,155 円



特別焼魚（めばる、太刀魚等） 時価

表示価格は全て税込みとなっております。

単品

渥美半島で採れた新鮮な魚介、野菜を中心に、素材を厳選して調理しております。

揚げ物

カキフライ 1,210 円

海老フライ 1,265 円



大アサリフライ 1,430 円

いかフライ 1,155 円

あなごフライ 1,100 円



ミックスフライ 1,265 円

魚フライ 935 円

おつまみ

早いつ!

枝豆 385 円

冷ややっこ 385 円

いかの塩辛 550 円

かねふくの辛子明太子 770 円

このわた 1,100 円

もつ煮 605 円

肉料理

ヒレカツ 1,155 円

カツ 1,045 円

豚テキ 1,375 円

丼

カツ丼 990 円

親子丼 935 円

玉子丼 770 円

※ライスの大盛+55 円、小盛-55 円

表示価格は全て税込みとなっております。

季節のメニュー

渡り蟹 (6月～11月)

時価

なまこの酢の物 (12月～4月) 748 円

岩牡蠣 (6月～10月)

時価

山形産じゅんさい (6月～11月) 583 円

セル牡蠣 (10月～4月)

時価

季節のごま豆腐 (月替わり) 418 円

白みる貝の刺身 (12月～7月) 時価

岩ガキフライ (6月～10月) 1,320 円

平貝の刺身 (12月～5月)

時価



渡り蟹

6月～11月頃にかけて水揚げされます。濃厚な味の内子の入ったメス、実の甘いオス、どちらも魅力的でおススメです。



平貝

渥美半島を代表する貝の一つ。12月～5月が旬と言われています。



岩ガキ

ジューシーでクリーミーな天然の牡蠣です。6月～10月頃が旬です。






白みる貝

コリッとした食感とほのかな甘みが特徴の渥美半島を代表する貝の一つです。12月～7月頃が旬です。

表示価格は全て税込みとなっております。

夕食時のみのメニュー

年末年始、GW、お盆期間中はご提供しておりません

	のどぐろ柚庵焼き	1,870 円
	まながつお西京焼き	1,320 円
	あいち鴨照り焼き	1,100 円
	渥美産サーモンの酒粕焼き	990 円
	保美豚の角煮	990 円
	からすみ大根	880 円



のどぐろ柚庵焼き 1,870 円

高級魚のどぐろを柚子の香りを効かせた柚庵焼きにしました。頭の部分は塩焼きにしております。



あいち鴨の照り焼き 1,100 円

隣の豊橋市で育ったあいち鴨の照り焼きです。他の肉には無いあいち鴨独特の旨みと風味が特徴です。

季節野菜の焚き合わせ 605 円

鱧のつけ焼き（夏季限定） 1,540 円



鱧の湯引き（夏季限定） 1,210 円


湯豆腐（冬季限定） 990 円



玉子焼き（卵6個使用） 990 円

玉子焼き 大（卵10個使用） 1,430 円

鯛茶漬け（鯛入荷時のみ） 880 円

 青さ海苔茶漬け 770 円

鮭茶漬け 660 円

梅茶漬け 605 円

おにぎり（梅干し） 275 円



保美豚の角煮 990 円

地元、吉田畜産さんの保美豚を使用した、特製の豚の角煮です。

※本日のおすすめメニューは黒板にてご案内しております。是非ご覧ください。

表示価格は全て税込みとなっております

お飲み物・デザート

アルコール、ソフトドリンク各種ご用意しております。

ビール

瓶ビール（大）	825 円
生ビール（大）	990 円
生ビール（中）	660 円
グラスビール	550 円
ノンアルコール	495 円
渥美半島クラフトビール RAWA	770 円

カクテル

酔わないカクテル カシスオレンジ	495 円
酔わないカクテル シャルドネ	495 円

ワイン

梅ワイン	715 円
スパークリングワインオペラ（200ml）	990 円

※その他ボトルワインのご用意もありますので、お気軽にお声掛けください。

ソフトドリンク

オレンジジュース	385 円
三ツ矢サイダー	385 円
コカコーラ	385 円
ウーロン茶	385 円
トマトジュース	440 円
アイスコーヒー	440 円

※喫茶店営業時間は、（3 時迄）

ホットコーヒーもご提供出来ます。

デザート

ソフトクリーム	330 円
メロンゼリー寄せ（夏季限定）	495 円

表示価格は全て税込みとなっております。

お飲み物

お刺身はもちろん、煮物、揚げ物にも相性抜群！！



焼酎 緑茶割り	550 円	赤霧島 900ml	3,850 円
焼酎 ウーロン茶割り	550 円	黒霧島 900ml	2,970 円
焼酎 水割り 梅入り	605 円	黒霧島 1800ml	4,950 円
焼酎 水割り 芋	605 円	赤薩摩 900ml	3,850 円
焼酎 水割り 麦	605 円	亀若 720ml	3,850 円
焼酎 水割り 鏡月	550 円	神の河 720ml	2,970 円
焼酎濃いめ	追加 55 円	二階堂 900ml	2,970 円
		鏡月 720ml	2,420 円
ハイボール	605 円		
レモン チューハイ	540 円	アイス (大)	550 円
グレープフルーツ チューハイ	540 円	アイス (小)	330 円
梅酒 (水割り、湯割り、ロック、サワー)	605 円		

※ボトルキープはご来店日から **6 か月** とさせていただきます。

表示価格は全て税込みとなっております。

お飲み物



利き酒師の資格を持つ店主が選んだ日本酒です。

酒 小徳利 (150ml) 495 円

酒 大徳利 (300ml) 935 円

八海山 300ml 1,430 円

朝日山 300ml 1,430 円

八兵衛 300ml 1,430 円

蓬萊泉 可 300ml 1,430 円

=冷酒一合 180ml=

黒龍 しずく 2,530 円

蓬萊泉 美 純米大吟醸 1,760 円

瀬祭磨き三割九分純米大吟醸 1,650 円

作 雅乃智 純米吟醸 1,265 円

醸し人九平次 純米大吟醸 1,210 円

寫楽 純米吟醸 1,100 円

モダン仙禽 880 円

日高見 純米酒 825 円

久保田 720ml 9,350 円

空 720ml 8,250 円

飛露喜 720ml 7,700 円

黒龍 720ml 6,600 円

酔鯨 720ml 5,500 円

瀬祭 720ml 5,500 円

八海山 720ml 5,500 円

北雪 720ml 5,500 円

正雪 720ml 4,950 円

男山 720ml 4,400 円

醴泉 720ml 4,400 円

三千盛 720ml 3,850 円

田原の銘酒 優 720ml 4,950 円

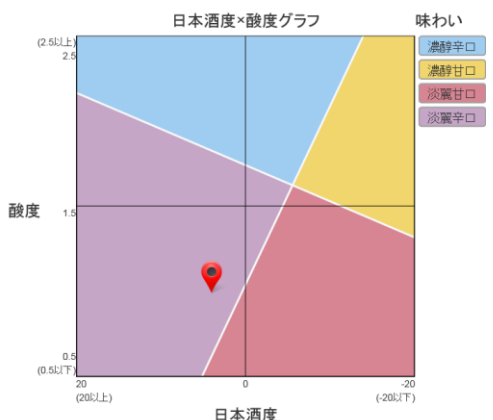
※他にも十四代、新政、而今、季

節の日本酒、熱燗用等取り揃えてい

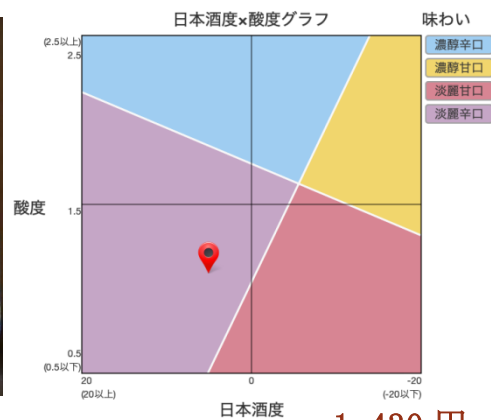
ます。お気軽にお声掛けください。

表示価格は全て税込みとなっております。

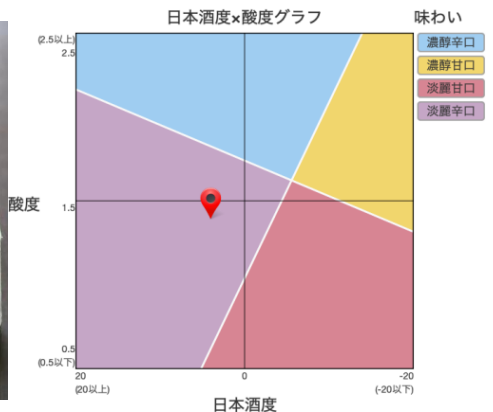
日本酒



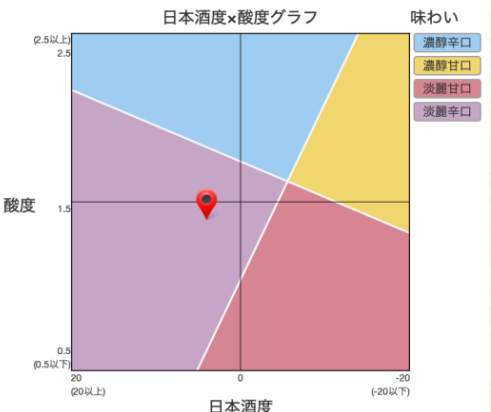
八海山 特別本醸造 300ml 新潟 1,430 円



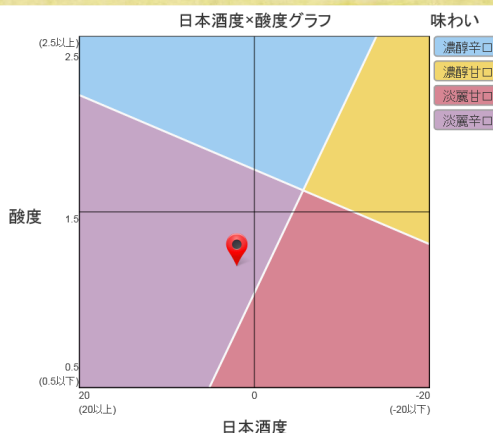
朝日山 本醸造生酒 300ml 新潟 1,430 円



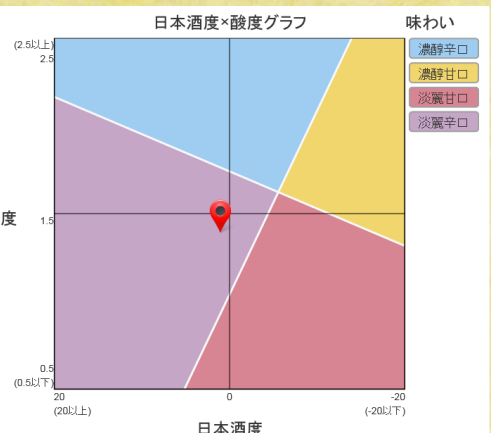
蓬萊泉 可 特別純米酒 300ml 愛知 1,430 円



八兵衛 本醸造酒 300ml 三重 1,430 円



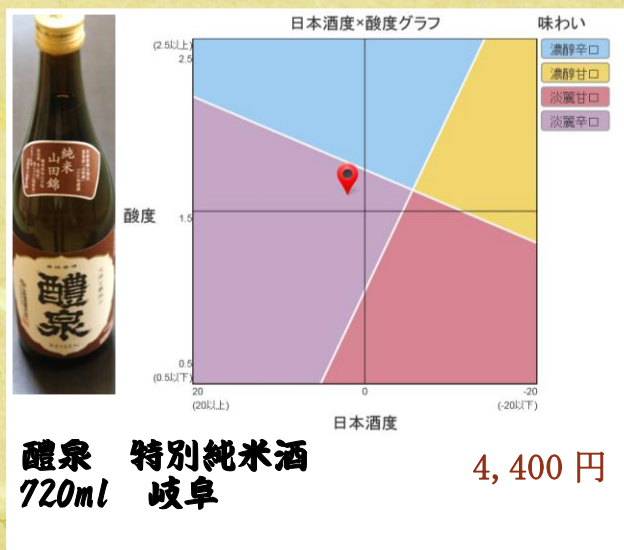
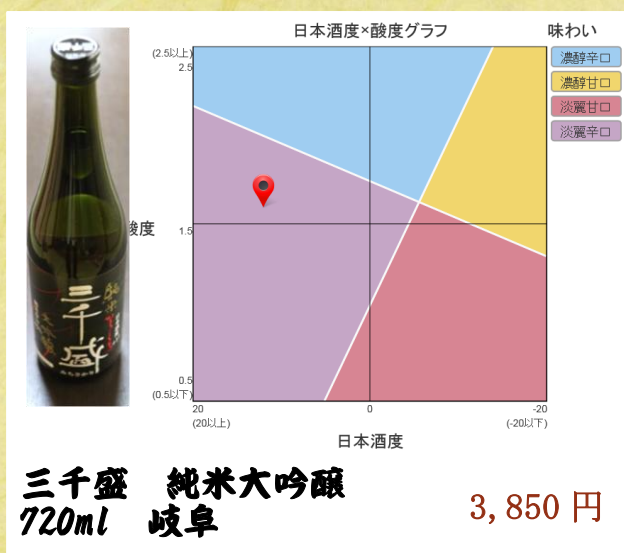
萬壽 久保田 純米大吟醸 720ml 新潟 9,350 円



蓬萊泉 空 純米大吟醸 720ml 愛知 8,250 円

表示価格は全て税込みとなっております。

日本酒



表示価格は全て税込みとなっております。

日本酒



表示価格は全て税込みとなっております。



※テイクアウトも承っております。

(土日、繁忙期、混雑時はご対応できない
こともあります。)

・ 会食 ・ 宿泊のご案内

玉川では、広間での宴会、個室での会食、ビジネスや観光での宿泊も承っております。詳しくはホームページ(<https://www.atsumi.tamagawa.co.jp>)をご覧ください。スタッフまでお尋ねください。

※ホームページへは右下のQRコードを読み取りアクセスしてください。



☎ 0531-32-0234

FAX 0531-33-0751

〒441-3617

愛知県田原市福江町中紺屋瀬古22-1



魚と貝のうまみ店
玉川