

堂の浦 鳴門本店

本日は御来店いただき
誠にありがとうございます。

『堂の浦』

対岸に見えます店名と同じ
漁場、堂浦は私の母の故郷であります。

漁師の祖父が釣ってくる

鯛、鮓、ががね...

そして祖母の美味しい魚料理で
兄と取り合いのケンカをしていました

幼い頃の舌の記憶

皆さまに美味しい魚をより安く、早く

提供できないかと思考錯誤し

『鯛の塩ら一めん』を完成させました

うちの海、堂浦を眺めながら是非
鳴門の魚達を存分に味わってください。

堂の浦 鳴門本店

おしながき

らーめん

鯛の塩らーめん	600円
雲丹漬しらーめん	800円
明太炙りらーめん	800円

一品

今日のお刺身	600円
鶏皮餃子	500円
蓮根挟み揚げ	500円

御飯

替飯 (こぶ、チーズ、生卵)	200円
鯛釜めし ※15分	600円
海鮮どん	600円

甘いもの

自家製シャーベット	300円
黒ごま胡麻団子	400円
季節のミックスジュース	400円

ランチ

らーめんランチ 800円

鯛の塩らーめん、揚げ物、替飯
※+200円で雲丹など

鯛めしランチ 1,000円

鯛釜めし、揚げ物、鯛の塩らーめん
※鯛釜めしは、15分程かかります。

お刺身ランチ 1,500円

今日のお刺身
鯛の塩らーめん、揚げ物、替飯

鯛尽くしランチ 2,000円

鯛活き造り、鯛釜めし
鯛の天麩羅、鯛の塩らーめん
※2名様より承ります。

飲み物

●アルコール

瓶ビール	600円
焼酎	500円
梅酒	500円
日本酒	500円
カクテル	500円
ワイン	1,500円
シャンパン	2,000円

●ソフトドリンク

みかんジュース	
ジンジャエール	
カルピス	
コーラ	
烏龍茶	各400円

----- 花見弁当 3,000円 -----

八寸 季節のお重、椀物 吸い物、造り 本日の活造り、焼物 肉料理、一品 箸休め、
御飯 鯛釜めし、甘味 デザート

※要予約、2名様より

----- 創作コース 5,000円～ -----

前菜 季節の創作寿司、椀物 本日のスープ、鮮魚 名物の鯛尽くし 一、カルパチョ ニ、フリール 三、パエリア
口直 季節のグラニテ、主菜 阿波牛のグリエ、主食 十五穀米パン、甘味 本日のデザート

※要予約、2名様より