

大海老フライ



新鮮だからうまさの違い一品メニュー

大海老フライ

大満足 大きな有頭海老が2本

帆立の特性味噌焼き

じゃが芋と帆立に特性みそをかけて焼いてあります

海老の特性味噌焼き

じゃが芋と海老に特性みそをかけて焼いてあります

帆立の特性味噌焼き



一九八〇円

一一〇〇円

一一〇〇円

すきみユッケ



生桜えびのかき揚げ



すきみユッケ

すき見に味付けをして黄身をトッピング大人気の一品

まぐろの山かけ

自慢のまぐろに山芋+黄身をのせました

生桜えびのかき揚げ

静岡でしか味わえない味をぜひご堪能下さい

いかゲリの天ぷら

新鮮ないかのゲリを天ぷらに

白身魚のカルパッチョ

その日おすすめの白身魚とフレッシュ野菜のカルパッチョです

太刀魚の骨せんべい

ビールのお供に

1100円

1280円

時価

880円

1100円

480円

山芋の磯辺揚げ



揚げ出し豆腐

世代を問わず大人気メニュー

揚げ納豆

カリカリに揚げた納豆にとろーり黄身でからめて

山芋の磯部揚げ

外はカリッと中はもちっと

トマトのチーズ焼き

じっくり焼いたトマトにたっぷりチーズを合わせました

厚切りじゃが芋めんたいチーズ

じゃが芋にめんたい+チーズの黄金コンビ

北海道風塩辛じゃがバター

カリッと揚げたじゃが芋にバター塩辛をのせました

揚げ納豆



七八〇円

五八〇円

七八〇円

七八〇円

八八〇円

八八〇円

揚げごぼうサラダ



トマトと豆腐のサラダ
トマトと豆腐に自家製ドレッシングとたっぷり大葉のサラダです

カリカリじやこサラダ
カルシウムいっぱいのじやこをたっぷりのせたサラダです

揚げごぼうサラダ
揚げごぼうがたっぷりのったサラダです

海鮮生春巻き

たっぷり野菜と魚介のコラボ

海鮮生春巻き



八二〇円

八二〇円

八二〇円

九九〇円

手羽先のピリ辛揚げ



鳥皮のパリパリ焼き



自家製タレ焼きスペアリブ

秘伝のタレで煮込み焼き上げます

手羽先のピリ辛揚げ

名古屋風の手羽先、ビールにぴったり

鳥からのおろしポン酢

鳥唐にたっぷり大根おとしとポン酢でさっぱりと

鳥皮のパリパリ焼き

コーラゲンたっぷりの鳥皮をパリパリに焼きました

1100円

七八〇円

八八〇円

七八〇円

袖師寿し鐵の名物

玉子焼きのようで 玉子焼きじゃない

プリンのように プリンじゃない

たまぷりん

たまプリン 一人前



店内でお召し上がりのお客様は1人前 580円

お持ち帰りのお客様は前日までのご予約で1本(6人前)1800円

厳選された二種類の玉子とこだわりのみりん

そしてほんお少しの砂糖で出来上がりまでに

七時間という手間をかけて丁寧に焼き上げています。

ちらし寿司

寿 (ことぶき)

皆さんに人気のネタを揃えました

雅 (みやび)

有頭海老など少し贅沢なネタを揃えました

極み (きわみ)

全国の厳選されたネタを揃えました

静岡ちらし

地元の魚介・野菜をふんだんに使ったバラちらしです

鉄火井

清水といえばマグロです。赤身の旨さを味わってください

いくら井

寿し鐵自慢のいくらを使った井です

興津井

すき身納豆井と静岡ちらしのハーフ&ハーフ

一六五〇円

二一〇〇円

三二〇〇円

二一〇〇円

四四〇〇円

四四〇〇円

二一〇〇円

静岡ちらし



雅 (みやび)



握り寿司

寿 (ことぶき)

皆さんに人気のネタを揃えました

一六五〇円

雅 (みやび)

有頭海老など少し贅沢なネタを揃えました

二一〇〇円

極み (きわみ)

全国の厳選されたネタを揃えました

三二〇〇円

駿河湾 (するがわん)

駿河湾で獲れた地魚の握りです

二六〇〇円

まぐろづくし

清水といえばまぐろです

四四〇〇円

季節の押し寿司

時価

(倉澤あじ / サバ)

静岡にぎり

三九〇〇円

その日一番の十貫と玉子焼きを贅沢に盛った握りです

雅 (みやび)



駿河湾 (するがわん)



お飲み物

生ビール（キリン一番搾り）

中ジョッキ 七〇〇円

瓶ビール 大瓶

アサヒスーパードライ

各 八〇〇円

キリンラガー

コロナビール

六〇〇円

ノンアルコールビール

五〇〇円

こだわりの焼酎（麦・芋）

一升

五八〇〇円より

HALFボトル

三五〇〇円より

グラス水割り・お湯割り

七〇〇円

お茶割り

七五〇円

静岡の地酒（各種取り揃えておりますお尋ねください）

冷酒グラス

七〇〇円より

熱燗

二合 八九〇円

一合 六〇〇円

ワイン (赤・白・スパークリング)

フルボトル

三八〇〇円より

ハーフボトル

二六〇〇円より

果実酒

(季節により入荷が変わりますお尋ねください)

ロック

七八〇円

ソーダ割り

八〇〇円

ソフトドリンク

オレンジ・コーラ・ウーロン茶

三五〇円

デザート

女将の手作りデザート三種盛

七七〇円

バニラアイスクリーム

三三〇円

メニューはすべて税込み価格です

袖師 寿し鐵

静岡市清水区袖師町五一七一二

電話 〇五四―三六五―五二三三

営業時間

十一時三十分～十三時三十分
十七時～二十一時迄

定休日

火曜日夜の部、水曜日 第四木曜日

各種宴会 持ち帰り 仕出し 承ります

二階宴会場四十名様まで

一階個室八名様まで（掘りごたつ）

お気軽にお電話下さい。