

力保水産



三崎港から
美味しい
まぐろを
お届け！

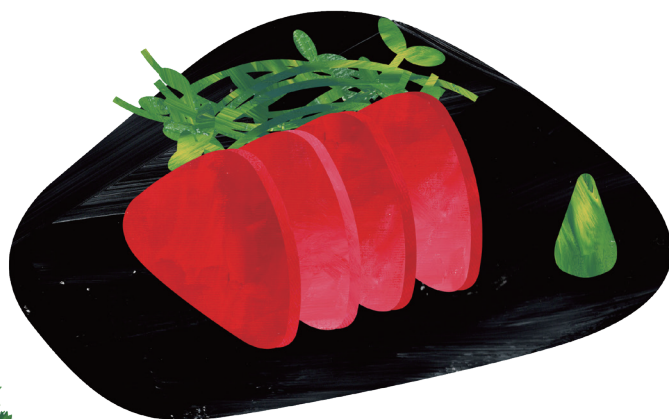
▲ 三崎まぐろ尽くし3点盛り(赤身・中トロ・大トロ) ¥1,600

▶ お刺身各種 赤身 ¥720 / 中トロ ¥930 / 大トロ ¥1,170

○ 三崎まぐろレアな部位のお刺身 ハライチ または 背トロ ¥1,030

○ カネ保風海の幸のサラダ ¥990

▲ 三崎まぐろのカルパッチョ ¥950



▶ カネ保水産特製 前菜盛り合わせ

3種盛り ¥1,050 / 5種盛り ¥1,600

※内容は下記からおまかせ3種 または 5種

○ ポテサラ ¥410

○ カボチャの赤ワインヴィネガー ¥430

○ 小エビとしめじ、オレキエッティー、
4種豆のサラダ ¥640

○ 鹿児島県産さつま鶏の
レモンパセリ風味(冷製) ¥670

○ 三崎産メカジキの
香草オイル漬け ¥690

○ 生ハムと大根、
人参のマリネ ¥510

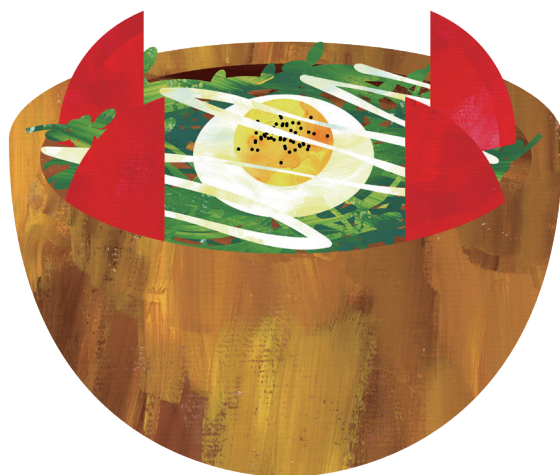
○ 地魚のカルピオーネ
(イタリヤ風南蛮漬け) ¥740



カネ保自慢の
前菜が
一皿に！

まぐろと 前菜

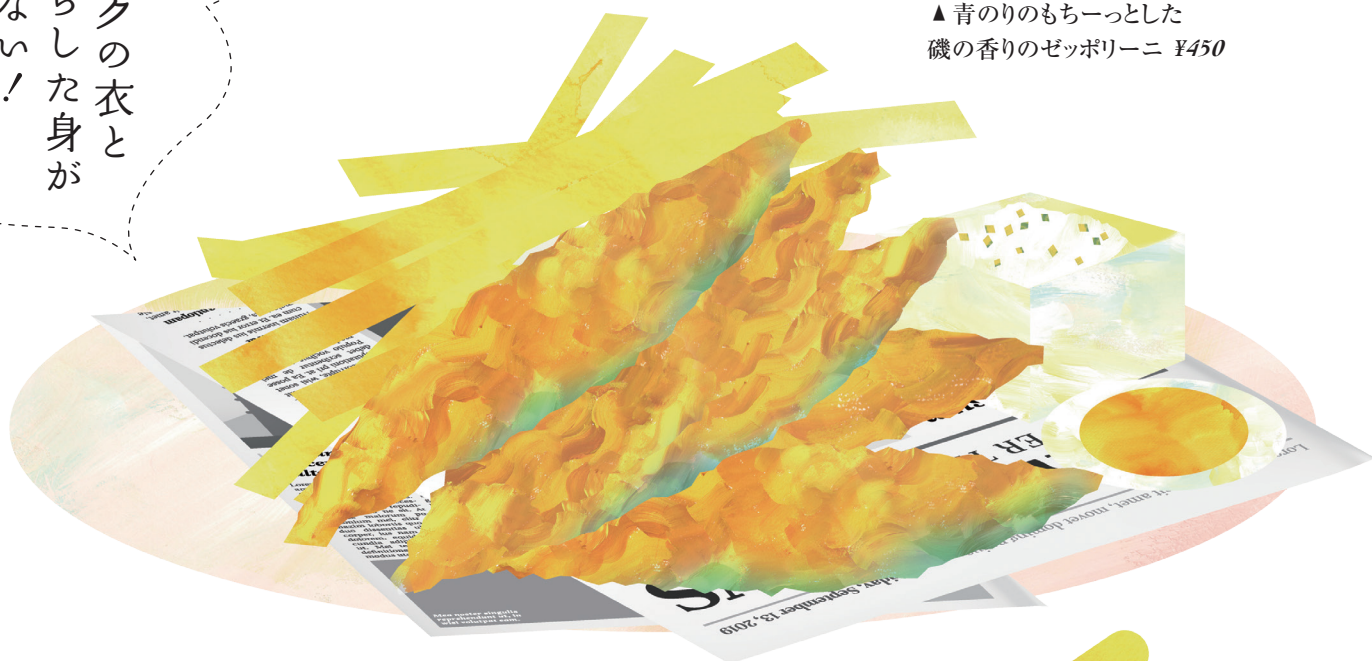
サクサクの衣と
ふっくらした身が
たまらない！



▲ 豆苗のシーザーサラダ 温玉のせ ¥640



▲ 青のりのもちっとした
磯の香りのゼッポリーニ ¥450



▲ カネ保のフィッシュ&チップス ¥880

▶ イタリア産生ハム ¥1,050

○イタリア産ハム盛り合わせ ¥1,500

○スペイン産パレタ・セラーナの生ハム切り落とし ¥1,070

《チーズ各種》

○グラナ・パダーノ

(ハードタイプパルミジャーノの熟成期間が若いもの)

○ゴルゴンゾーラ(青カビのチーズ)

○スカモルツァ(燻製モッツァレラ)

○本日のチーズ(スタッフにおたずねください。)

各¥450

○チーズ盛り合わせ(上記4種) ¥1,200

○3種オリーブのマリネ ¥500

○ソーセージ盛り合わせ

(粗挽き黒胡椒、フランクボーク、チョリソー) ¥800



※イラストはすべてイメージです。※価格は全て税込表記です。

ピッツアと パスタ

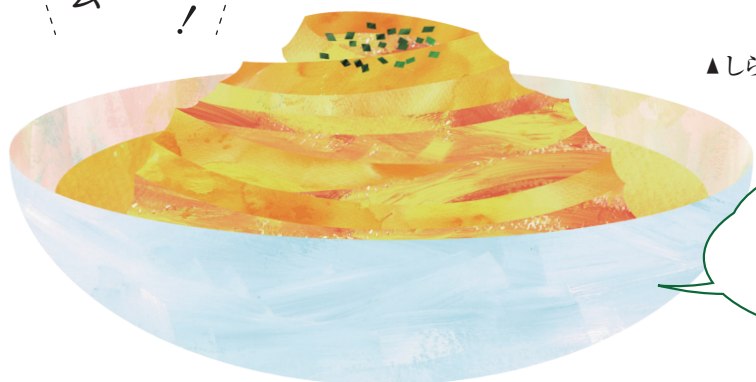


▲ 本日のトマトソースパゲッティー ¥1,270~
(詳しくは別紙「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。)



▲ しらすと青のりのピアンコスパゲッティー ¥1,570

カネ保名物！
たっぷりの
カニクリーム



タリアテッレが
自家製手打ち生パスタ
になりました！

▲ 網走産ズワイのトマトクリームタリアテッレ ¥1,680



▲ ナスとモッツアレラのボロネーゼタリアテッレ ¥1,420



▲ 手長エビと天使のエビの漁師風リングイネ ¥1,750

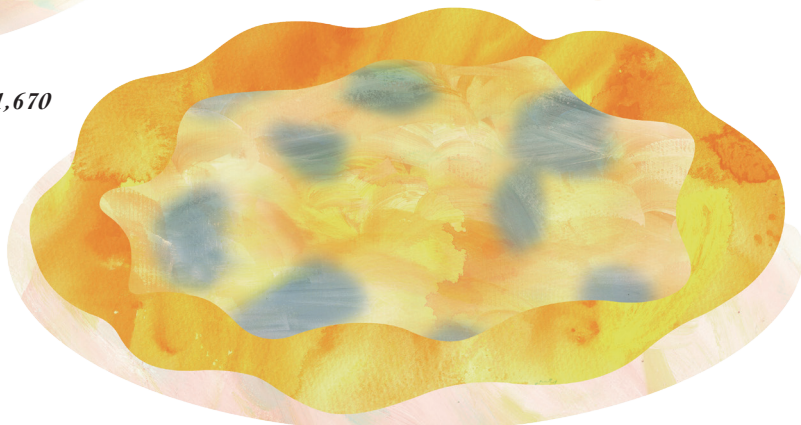
○ パスタ大盛り + ¥200

○ 自家製フォカッチャ ¥260

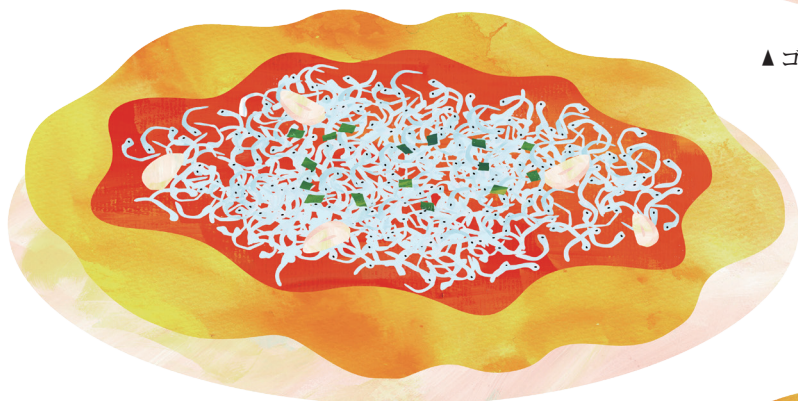


▲ マルゲリータ ピッコロ ¥1,120 / グランデ ¥1,670

クセになる
ハチミツと
チーズの
マッチング！



▲ ゴルゴンゾーラ ピッコロ ¥1,320 / グランデ ¥1,720



▲ しらす ピッコロ ¥1,420 / グランデ ¥1,980



▲ 海の幸 ジェノベーゼ風味 ピッコロ ¥1,320 / グランデ ¥1,880



▲ 生ハム ピッコロ ¥1,480 / グランデ ¥1,980

○本日のピッツァ

(詳しくは別紙
「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。)

○ハーフ&ハーフ

ピッコロ ¥1,550 / グランデ ¥2,070

※生ハムのピッツァは+¥50、本日のピッツァは+¥100

〈参考サイズ〉ピッコロφ約25cm / グランデφ約35cm
ピッコロサイズのみ、各種テイクアウトも承ります。

1枚に
2つの
味を！



※イラストはすべてイメージです。※価格は全て税込表記です。

お肉とお魚

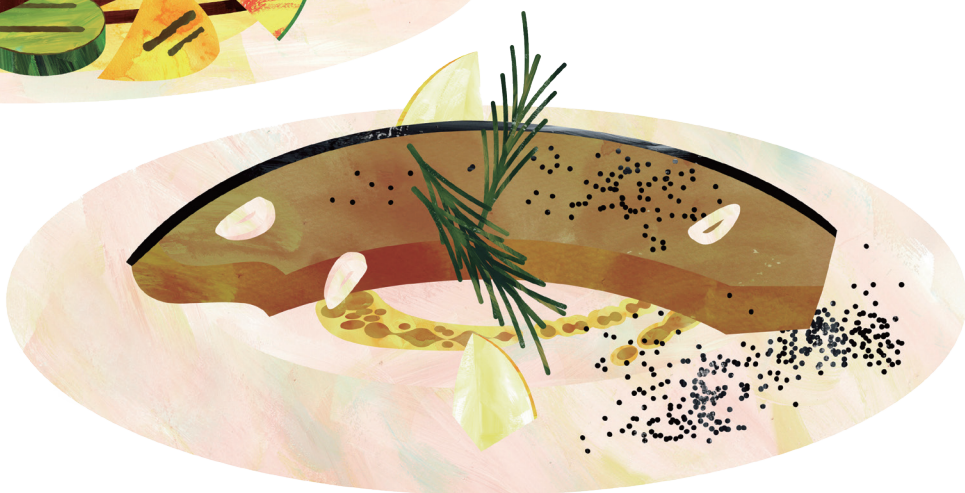


▲フランス産マグレ鴨のロースト
ゴルゴンゾーラのソース ¥2,200



▲鳥取県産大山鶏の焼きっぱなし
塩とレモンで ¥1,740

◀三崎まぐろホホ肉のグリル
フレッシュトマトのソース ¥1,600



煮てよし、
焼いてよし！



▲三崎まぐろ大カマ肉のステーキ
バルサミコソース ¥1,940

◀鮮魚のアクアパッツァ
または 香草オープン焼き
(魚種については、別紙「本日のおすすめメニュー」を
ご覧ください。) ¥1,640～

ドルチェとお飲み物

食後のシメは、
豪華3点盛りで。



※ドルチェミストの内容はイメージです。

▲ドルチェミスト(盛り合わせ、自家製ティラミス+ラッテジェラート+本日のドルチェ) ¥840

○自家製ティラミス ¥450 ○本日のドルチェ ¥500~ ※別紙「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。

○ナポリドーナツ&ラッテジェラート ¥550 ○アフオガード ¥590

ビール

プレミアムモルツ	
ジョッキ	¥630
タンブラー	¥400
イタリアンビール	
メッシーナ	¥720
モレッティ	¥720
ノンアルコールビール	
オールフリー	¥440

酒

伝心「雪」純米吟醸(福井/冷酒)	
1合	¥890
角玉梅酒(ロック/ソーダ)	¥620

ワイン

ミルーナ ロッソ	
(イタリア/ミディアム/赤)	¥550
キャンティ アンティカトル	
(イタリア/ミディアム/赤)	¥650
ミルーナ ビアンコ	
(イタリア/辛口/白)	¥550
モナ カヴァ ブリュット	
(スペイン/辛口/スパークリング)	¥630
デキャンタ ※キャンティ、スパークリングを除く	
	各¥1,610



サワー

レモンサワー	
グレープフルーツサワー	
カルピスサワー	
ウーロンハイ	
	各¥500

リキュール

チンザノ ロッソ(ロック/ソーダ)	
チンザノ ビアンコ(ロック/ソーダ)	
	各¥740

カクテル

カシスオレンジ	
カシスウーロン	
カシスソーダ	
カシスアップル	
カンパリオレンジ	
カンパリソーダ	
カンパリアップル	
ファジーネーブル	
レゲエ・パンチ	
ピーチソーダ	
ピーチアップル	
シャンディガフ	
カシス・ピア	
カンパリ・ピア	
キール	
キールロワイヤル	
	各¥620

ハイボール

トリスハイボール	¥440
ジンジャーハイボール	¥500
コークハイボール	¥500

ウイスキー

フオアローゼズ(バーボン)	
シングル	¥410
ダブル	¥700

食後酒

リモンチェロ(ロック/ソーダ/ストレート)	
グラッパ・ストラヴァヅキア	
	各¥700

炭酸水

スルジーヴァ スパークリング	
	¥470

ソフトドリンク

100%オレンジジュース	
100%アップルジュース	
カルピス	
コーラ	
ジンジャーエール	
ウーロン茶	
	各¥270
コーヒー(ホット/アイス)	
紅茶(ホット/アイス)	
	各¥320
エスプレッソ	¥440

別途
ワインリストの
ご用意も
ございます。



※イラストはすべてイメージです。※価格は全て税込表記です。

歓・送迎会や特別な日には是非、ご利用ください！

カネ保の宴会

7品のお料理と
2時間の飲み放題



¥4,500 (税込)

- カネ保水産特製 前菜3種盛り合わせ ○三崎まぐろのカルパッチョ ○豆苗のシーザーサラダ 温玉のせ
○鮮魚のフィッシュ&チップス ○ハーブ&ハーブのピッツア(マルゲリータ&ゴルゴンゾーラ)
○しらすと青のりのビアンコスパゲッティー ○カネ保水産特製 魚料理

※料理は大皿での提供となります。※+¥500 で「ドルチェ付き」に、また+¥1,000で「三崎まぐろのカルパッチョ」を「三崎まぐろのお刺身3点盛り」に変更が可能です。ご予約時にお申し付けください。

〈ご予約お電話・店頭にて承ります。〉

☎ 045-511-7524