



幸喜屋

割烹・寿司
城下かれい・こち料理

名物 城下かれい料理

かれいコース (一式) 一五、四〇〇円

一四、〇〇〇円 (税抜)

一三、二〇〇円

一二、〇〇〇円 (税抜)

珍味・奉書巻き・南蛮漬け
刺身・巻き揚げ・お煮つけ
唐揚げ・寿し・お吸い物
フルーツ

※一五、四〇〇円のコースには塩焼きがつきます

日出の名産で、昔は、一部の階級の人しか食べることができず、江戸時代、将軍への献上品の一つともされ、美味をもって知られる。

店主敬白



かれい定食

(煮つけ又は唐揚げ)

六、六〇〇円

六、〇〇〇円 (税抜)



かれい定食 (煮つけ)

かれい刺身 (一人前)

四、九五〇円

四、五〇〇円 (税抜)

かれいにぎり (一人前)

二、八六〇円

二、六〇〇円 (税抜)

かれい煮つけ (単品)

三、五二〇円

三、二〇〇円 (税抜)

かれい唐揚げ (単品)

三、五二〇円

三、二〇〇円 (税抜)

元祖名物 こち料理



コース（一式）

七、七〇〇円
七、〇〇〇円（税抜）

南蛮・刺身・巻き揚げ・煮つけ
唐揚げ・こちにぎり・みそ汁
くだもの

こち刺身

三、九六〇円
三、六〇〇円（税抜）

こちにぎり

二、六四〇円
二、四〇〇円（税抜）

こち煮つけ

二、六四〇円
二、四〇〇円（税抜）

こち唐揚げ

二、六四〇円
二、四〇〇円（税抜）

单品

※こちの旬は一年中ですが、月によりご注文に応じかねる事がございます。



日出の鱧
はも料理

八毛御膳 四、七三〇円

四、三〇〇円 (税抜)



南蛮漬け

おとし (湯引き)

茶碗蒸し

せいろ蒸し

唐揚げ

塩焼き

吸い物

日出産鱧のお料理を御堪能下さい。

八毛重

二、九七〇円

二、七〇〇円 (税抜)

八毛にぎり

三三〇円

三〇〇円 (税抜)

八毛おとし

一、一〇〇円

一、〇〇〇円 (税抜)

八毛唐揚げ

九九〇円

九〇〇円 (税抜)

八毛塩焼き

九九〇円

九〇〇円 (税抜)

当店のお薦め

昼食風・夕食風

〈七品〉

メインは

煮つけ・天ぷら・焼魚

より一品お選び頂けます

五、五〇〇円

(税抜)

四、四〇〇円

(税抜)

御飯物定食

(刺身付)

二、四二〇円

二、二〇〇円(税抜)

煮付定食

焼魚定食

天ぷら定食

エビフライ定食

牛かつ定食

牛ステーキ定食

※刺身無しの場合は一、八七〇円になります。

二、四二〇円

二、二〇〇円(税抜)

刺身定食

一、八七〇円

一、七〇〇円(税抜)

ステーキ重

一、八七〇円

一、七〇〇円(税抜)

あらだき定食 一、六五〇円

一、五〇〇円(税抜)

寿司定食

寿し定食にぎり

二、二〇〇円

二、〇〇〇円(税抜)

ちらし定食 竹

二、二〇〇円

二、〇〇〇円(税抜)

ちらし定食 梅

二、七五〇円

二、五〇〇円(税抜)

サラダ物

特製海鮮サラダ

一、三二〇円

一、二〇〇円(税抜)

海鮮生ゆば巻

一、三二〇円

一、二〇〇円(税抜)

季節一品料理

お刺身単品 (盛合せ)

一、九八〇円
一、八〇〇円 (税抜)

二、八六〇円
二、六〇〇円 (税抜)

活造り

七、七〇〇円より

七、〇〇〇円 (税抜) より

- ※ 関さば刺身
- ※ 関あじ刺身

※要予約

付出し 五五〇円
五〇〇円 (税抜)

酢物 一、五四〇円
一、四〇〇円 (税抜)

海老 (刺身・塩焼) 一、七六〇円
一、六〇〇円 (税抜)

サザエ壺焼

一個 八八〇円より

八〇〇円 (税抜) より

煮付物 一、八七〇円
一、七〇〇円 (税抜)

焼魚 一、八七〇円
一、七〇〇円 (税抜)

天ぷら 一、八七〇円
一、七〇〇円 (税抜)

(盛合せ)

たこ天 九九〇円
九〇〇円 (税抜)

焼きだこ 九九〇円
九〇〇円 (税抜)

げそ天 九九〇円
九〇〇円 (税抜)

げそ塩焼 九九〇円
九〇〇円 (税抜)

とりなんこつ天 八八〇円
八〇〇円 (税抜)

あらだき 一、三二〇円
一、二〇〇円 (税抜)

寿司 (お味噌汁付)

にぎり寿司

松 一、六五〇円
一、五〇〇円 (税抜)

竹 二、二〇〇円
二、〇〇〇円 (税抜)

梅 二、七五〇円
二、五〇〇円 (税抜)

特上 三、三〇〇円
三、〇〇〇円 (税抜)

店長おまかせ 三、八五〇円
三、五〇〇円 (税抜)

その他お好みで受け賜ります。

上ちらし 一、六五〇円
一、五〇〇円 (税抜)

特上ちらし 二、二〇〇円
二、〇〇〇円 (税抜)

特製コーナー (お味噌汁付)

うなぎにぎり 二、五三〇円
二、三〇〇円 (税抜)

海鮮巻き 一、九八〇円
一、八〇〇円 (税抜)

レタス巻き 七一五円
六五〇円 (税抜)

太巻 七一五円
六五〇円 (税抜)

いなり寿司 六〇五円
五五〇円 (税抜)

バッテラ 一、三二〇円
一、二〇〇円 (税抜)

あなご押ずし 一、七六〇円
一、六〇〇円 (税抜)

手巻巻物各種 二七五円より

鉄火・おしんこ・かっぱ
納豆・梅しその他 二五〇円 (税抜) より

寿司

特製コーナー (お味噌汁付)

大トロにぎり

(一ヶ) 八八〇円より
八〇〇円 (税抜) より

中トロにぎり

(一ヶ) 六六〇円より
六〇〇円 (税抜) より

※関さばにぎり

※関あじにぎり

※要予約

季節限定

城下かれいにぎり

二、八六〇円
二、六〇〇円 (税抜)

こちにぎり

二、六四〇円
二、四〇〇円 (税抜)

ふぐにぎり

二、八六〇円
二、六〇〇円 (税抜)

「日出」あじ寿司 一、四二〇円より

一、三〇〇円 (税抜) より

うなぎ

(お味噌汁付)

かばやき

三、一九〇円

二、九〇〇円(税抜)

うなぎ重

三、一九〇円

二、九〇〇円(税抜)

うなぎ

三、一九〇円

二、九〇〇円(税抜)

せいろ蒸し

三、八五〇円

三、五〇〇円(税抜)

茶碗むし

大

五五〇円

五〇〇円(税抜)

特大

七七〇円

七〇〇円(税抜)

特製コーナー井

(お味噌汁付)

鉄火井

一、八七〇円

一、七〇〇円(税抜)

中卜口鉄火井

三、六三〇円

三、三〇〇円(税抜)

大卜口鉄火井

六、〇五〇円

五、五〇〇円(税抜)

板前いちおし

おおいた和牛とは…品質の高い豊後牛の中でも美味しさにこだわった農場で育てられた肉質4等級以上のものだけを選んだ逸品です。

おおいた和牛寿司

(お味噌汁付)

二、八六〇円

二、六〇〇円(税抜)



おおいた和牛寿司 うに

(お味噌汁付)

二、六四〇円

二、四〇〇円(税抜)



お子様ランチメニュー

お子様セット

七七〇円

七〇〇円(税抜)

- ・からあげセット
- ・ハンバーグセット
- ・えびフライセット
- ・すしセット

お子様用 お好み寿司

一個 一六五円

一五〇円(税抜)

にぎり (エビ・玉子・いか・たこ)

手巻き (レタス・おしんこ・納豆・かつぱ)

デザート

ソフトアイス

五五〇円

五〇〇円(税抜)

- バニラ
- バニラ&チョコ
- バニラ&抹茶
- バニラ&ストロベリー



梅酒

ロック・ソーダ

六六〇円

六〇〇円(税抜)

ゆずリキュール

六六〇円

六〇〇円(税抜)

ハイボール

六六〇円

六〇〇円(税抜)

ノンアル
キリンフリー

(0・00%)

五五〇円

五〇〇円(税抜)

ノンアルカクテル
カシスオレ
レンジ

五五〇円

五〇〇円(税抜)

ソフトドリンク

各種 四九五円

五〇〇円(税抜)

オレンジジュース

コーラ

烏龍茶

ホットコーヒー

酒

中野酒造 『智恵美人』

小燗びん 四九五円

四五〇円(税抜)

大燗びん 九九〇円

九〇〇円(税抜)

ひれ酒

九九〇円

九〇〇円(税抜)

ビール

・スーパードライ
・キリンラガー

七七〇円

七〇〇円(税抜)

生ビール

七七〇円

七〇〇円(税抜)

酎ハイ

・レモン・ライム・桃
・カルピス・梅・巨峰
・青リンゴ・グレナデン

五五〇円

五〇〇円(税抜)

焼酎

20度 小

五五〇円

五〇〇円(税抜)

大 一一〇〇円

一、〇〇〇円(税抜)

焼酎

芋

黒霧島

20度

二、六四〇円

二、四〇〇円(税抜)

麦

二階堂速津媛

25度

三、三〇〇円

三、〇〇〇円(税抜)

いいちこ

20度

二、六四〇円

二、四〇〇円(税抜)

米

ちえびじん

25度

三、三〇〇円

三、〇〇〇円(税抜)

甲殻

長期貯蔵

20度

二、六四〇円

二、四〇〇円(税抜)

ふぐ料理 (季節)

一人前一式 一三、二〇〇円

一三、〇〇〇円 (税抜)

前菜・小鉢・ふぐ刺身・塩焼・唐揚
ふぐちり鍋・雑炊・果物



写真は5人前

----- 单品 -----

刺身

六、〇五〇円

五、五〇〇円 (税抜)

ふぐにぎり 二、八六〇円

二、六〇〇円 (税抜)

ひれ酒

九九〇円

九〇〇円 (税抜)

※時間を要しますので、早めにご注文ください。

ふぐ刺身定食

七、二六〇円

六、六〇〇円 (税抜)

ふぐ刺身

小鉢

塩焼き 又は 唐揚げ

茶碗蒸し

吸物

ご飯

果物

ふぐちり定食

(二名様より)

六、〇五〇円

五、五〇〇円 (税抜)

ふぐちり

小鉢

塩焼き

唐揚げ

茶碗蒸し

雑炊

果物