

宅配メニュー

魚那海 (海鮮、お寿司) ☎092-710-3634	
※前日までにご予約ください	
・おうち飲みセット (1人前)	1,500円
(海鮮太巻き4切+いなり3個 若鶏からあげ3個 若鶏手羽先1本 魚那海自家製さつまあげ2個)	
・海鮮太巻き1本	920円
・海鮮太巻きハーフ	460円
・海鮮ミニ丼	520円
・鉄火巻き	370円
・大将お任せにぎり5貫	750円
・明太巻き	370円
・ハーフセット	
海鮮太巻き4切+いなり3個	650円
海鮮太巻き4切+お任せにぎり3貫	900円
・魚那海自家製もっちり豆腐	370円
・お刺身4点盛り	800円
・お刺身2~3人盛り	1,850円
・若鶏唐揚げ5個	620円
・若鶏手羽先3本	620円
・魚那海自家製さつま揚げ5個	520円

KISUTEI (イタリアン) ☎092-982-5358	
※前日までにご予約ください	
・オードブル盛り合わせ1人前	1,500円
・マルゲリータピザ	1,000円
・パスタ	1,000円~

田中商店 (辛子明太子、塩乾物) ☎092-952-1007	
・甘塩ジャケ1切	130円
・塩サバ1尾	398円
・せとべろセット 1セット	1,000円
(角天、きくらげ天、ネギ紅生姜天、 オススメ珍味1袋、昔ながらの塩辛、いか明太子)	
【おでん材料】	
・角天、ひげ天、ごぼう天、つみれ、ボール、 ぎょうざ天、きくらげ天、チーズ天	各1枚 72円
・国産牛すじ1本	125円

TAKK (洋食) ☎090-2854-2369	
・枝豆	250円
・一口ギョーザ8個	400円
・白ニンニクギョーザ8個	450円
・ポテトフライ	250円
・明太だし巻き	600円
・鶏の唐揚げ	350円
・チヂミ	400円
・だし巻き	500円
・ケチャップウインナー	350円
・チーズチヂミ	550円

庄屋那珂川店 (和食) ☎092-951-5277	
・若鶏唐揚げ天ぷら弁当	780円
・庄屋特製 幕の内弁当	980円
・牛焼肉海老天ぷら弁当	1,080円
・ちらし寿司味ごのみ弁当	1,180円
・牛すき焼きいどり弁当	1,230円
・ちらし寿司牛すき焼き弁当	1,380円
・庄屋のオードブル盛り合わせ	2,200円
・特製厚焼き玉子	400円
・贅沢海老天重	930円
・熟成三元豚のコースかつ重	950円
・牛カルビ焼肉重	950円
・パンダ弁当	380円

プントマール (イタリアン) ☎092-953-0141	
・マファレッタサンドウィッチ	700円
■パスタ	
・旬の魚介を使ったトマトソース	1,690円
・ペペロンチーノ	890円
・カルボナーラ	990円
・アラビアータ (激辛ソース)	990円
■自家製ローマ風ピッツァ	
・マルゲリータ	
(バジル、モッツアレラ、トマトソース)	1,090円
ハーフ	590円
・ビスマルク (生ハム、卵、野菜)	1,290円
ハーフ	690円
・シチリアーナ	
(バジル、ニンニク、ケイパー、アンチョビ)	1,290円
ハーフ	690円
・コンダディーノ	
(ミックス野菜、卵、トマトソース)	1,290円
ハーフ	690円
・ディアボラ	
(辛いサラミ、モッツアレラ、トマトソース)	1,290円
ハーフ	690円
・切り売りピッツァ (日替わり3種)	
(1カット)	400円
■その他	
・季節のミックスサラダ	500円
・地元野菜のパーニャカウダ	1,190円
・イタリア総菜3種盛り	600円
・季節の前菜の盛り合わせ	1,290円
・地魚のカルパッチョ	980円
・イタリア産チーズの生ハムの盛り合わせ	1,490円
・金太郎鳥レバーパテ	800円
・自家製フライドポテト	450円
・自家製スープ	300円
・US産牛肩ロースのグリル 200g	1,500円
400g	2,800円
・鮮魚のアクアパッツァ	1,500円
・イタリアンオードブル 2~3名様用	3,500円
・カジュアルコース	
ナチュラルワイン1本付き 2名様より	9,000円
・ドリンクメニュー	150円~
・デザート	350円~

■コース (2名様から承ります)	
・カジュアルコース (お一人様)	3,500円
(地魚のカルパッチョ、バルマ産生ハム、スープ、マルゲリータ、 ミックスサラダ、フライの盛り合わせ、お肉料理、ドルチェ、 おすすめパスタ)	
・旬のシェフおまかせコース (お一人様)	5,000円~
(冷前菜+温前菜+お魚料理+お肉料理+パスタ+ドルチェ)	
※要予約	
■ワイン (赤)	
・2017サレント・ロツツ・レ・レンツェ/ヴァンレ・デラツツ	2,000円
・2014トスカーナ・モンサネーゼ/カーザ・フラツツシ	2,500円
・2013パーチナ/パーチナ	2,750円
・2015サティリコン・イルビニア/ルイーダ・テツツエ	4,400円
■ワイン (泡)	
・プロセツコ・ブリュット/トレヴィジオル	4,500円
■ワイン (白)	
・2016サレント・ピアンコ・レ・レンツェ/ヴァンレ・デラツツ	2,000円
・2017ムニール/ヴァルディベツツラ	2,500円
・2016グランセルヴァ/イル カヴァリーノ	2,500円
・ピアンコ・デッラ・カステッラーダ/ラ・カステッラーダ	3,750円

ジョティ 那珂川 (カレー) ☎092-710-2888	
■カレー1品 + ナンまたはライス	
選べる辛さ (甘口・普通・中辛・辛口・激辛)	
・チキンカレー (オニオンベース)	550円
・キーマカレー (オニオンベース)	550円
・ほうれん草マッシュルームカレー	550円
・野菜カレー (オニオンベース)	650円
・ポークカレー (オニオンベース)	650円
・エビカレー (オニオンベース)	650円
・マトンカレー (オニオンベース)	650円
・バターチキンカレー (トマトベース)	650円
・エビバターカレー (トマトベース)	650円
・チキン・マサラカレー (ミックスベース)	650円
・マトン・マサラカレー (ミックスベース)	650円
・ポーク・マサラカレー (ミックスベース)	650円
・ポークカレー (ほうれん草ベース)	650円
・チキンカレー (ほうれん草ベース)	650円
・じゃがいもカレー (ほうれん草ベース)	650円
・マトンカレー (ほうれん草ベース)	650円
■スペシャルナンとの交換	
・ガーリックナン、キーマナン、ごまナン、くるみナン	
ほうれん草ナン、ココナツナン	250円
・チーズナン、ツナン	300円
■ナンの追加	
・ハーフブレーンナン	120円
・ブレーンナン	200円
・ガーリックナン、キーマナン、ごまナン、くるみナン	
ほうれん草ナン、ココナツナン	450円
・チーズナン、ツナン	500円
■単品メニュー	
・タンドリーティッカ	2 P 320円
	3 P 580円
・シシカバブー	2 P 320円
	3 P 580円
・タンドリー手羽先	2 P 320円
	3 P 450円
・タンドリーチキン	1 P 450円
・タンドリーエビ	3 P 580円
・ミニサラダ (ドレッシング付き)	180円

インディアンスパイスファクトリー (東インド料理) ☎092-952-2937	
・海老カレー&バスマティライスorロティ	
フィッシュカレー&バスマティライスorロティ	
マトンカレー&バスマティライスorロティ	各1,300円
・チキンカレー&バスマティライスorロティ	1,100円
・コルカタスタイル海老のビリヤニ	
コルカタスタイルフィッシュビリヤニ	
コルカタスタイルマトンビリヤニ	各1,700円
コルカタスタイルチキンビリヤニ	1,500円
・ベジタリアンビリヤニ (茹で玉子あり/なし)	1,400円
・ピーナツのスパイスサラダ	600円
・発芽ひよこ豆のミックスサラダ	550円
・スパイシー焼きなす	450円
・スパイシーポテトバーグ2個	400円
・玉ねぎのかき揚げ	450円
・チキンのスパイス焼き2個	450円
	4個 800円
・白身魚のカツレツ	950円
・スパイスオムレツ	500円
・薄焼き全粒粉のチキンロール	700円
※その他のメニューもあります。詳しくはお店まで。	