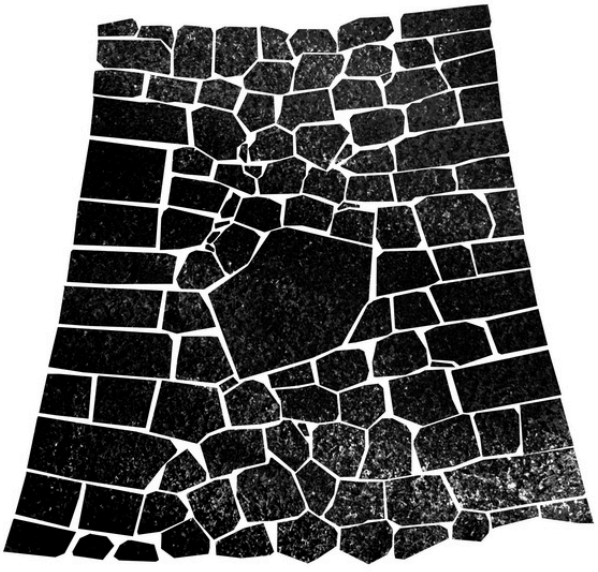
魚町

友修

創業明治一三年



御食事

SET MENU

郷土料理



えのは膳

〈背越し、唐揚げ、塩焼き、小鉢
香の物、味噌汁、飯〉

えのはを3種類の調理方法で召し上がって頂けます。

2,700円 (2,970円)



えのは姿寿司

〈昼食時のみ味噌汁付〉

「渓流の女王」と称されており、美しく冷たい水がある渓流にのみ生息する「えのは」。
捌いて塩をして、サッと酢締めした
新鮮なえのはを使用した姿寿司。
臭みもなく、食感が良いのが特徴です。
かぼすをたっぷり絞って召し上がってください。
お持ち帰りや、お土産としても大変人気です。

1,200円 (1,320円)

えのはの単品料理

背越し	1,000円 (1,100円)
唐揚げ	780円 (858円)
塩焼き 少々お時間かかります。	880円 (968円)

御膳

姫　　HIME

小鉢、刺身、海老と野菜の天ぷら、
あら煮
茶碗蒸し、香の物、味噌汁、飯

2,200円 (2,420円)



稲葉　　INABA

小鉢、刺身、海老と野菜の天ぷら、
あら煮、茶碗蒸し、貝汁、
おまかせ握り５貫

3,200円 (3,520円)



食後の甘味

ひとくち玄米ソフト　＋200円

※御膳・定食どちらにも追加できます

ご飯おかわり

＋100円

()内が税込価格となっております

名物料理



竹田まぶし

〈鰻一尾使用、小鉢、肝吸、香の物〉

初めはおひつのまま召し上がって頂き、
次にお好みの薬味を入れて。
最後は熱々のお出汁を注ぎ、かぼすを
一絞り。
骨や頭から出汁をとって作る鰻の
味わい高いタレは、友修のずっと
変わらない味です。

4,200円 (4,620円)

鰻重 〈肝吸、香の物付〉

並	2,700円 (2,970円)
上	3,300円 (3,630円)
特上 〈鰻一尾使用〉	3,800円 (4,180円)

鰻重 上



骨せんべい 300円 (330円)

()内が税込価格となっております

定食

チキン南蛮膳　1,000円 (1,100円)

とり天定食　1,000円 (1,100円)

天丼　1,000円 (1,100円)

茄子の挟み揚げ膳　1,300円 (1,430円)

大分名物 りゅうきゅう丼　1,500円 (1,650円)

茶碗蒸し　小　350円 (385円)

大　550円 (605円)

ご飯おかわり

＋100円

《お米について》

友修でお出ししているお米は、
緒方町「馬背戸米」。
農家の方から直接仕入れております。

その日に使う分だけを店内で精米し、炊き上げます。
削りたての米の香り、炊きたての艶。
主役ではないけれど、 食卓の中心にあるもの。
だからこそ、丁寧に。





()内が税込価格となっております

一品料理

とりあえず

枝豆	400円 (440円)	りゅうきゅう	700円 (770円)
冷奴	400円 (440円)	たこポン酢	700円 (770円)
和牛のタタキ	1,000円(1,100円)	たこ酢味噌	700円 (770円)
		鰻の骨せんべい	300円 (330円)

造り

3人盛り(3人前～)	3,000円 (3,300円)	中とろ	1,800円(1,980円)
てんこ盛り(～2人前)	1,800円 (1,980円)	サザエ	1,000円(1,100円)
二種盛り	1,000円 (1,100円)		

サラダ

海鮮シーザーサラダ	1,100円(1,210円)	マグロのカルパッチョ	1,000円(1,100円)
桃太郎トマトサラダ	600円 (660円)	サーモンのカルパッチョ	1,000円(1,100円)
豆腐サラダ	600円 (660円)		

()内が税込価格となっております

17:00以降の営業にはお通しとして小鉢代２２０円(税込)を頂いています。ご了承ください

おすすめ

あら煮 少々お時間かかります。	1,000円 (1,100円)	和牛の鉄板焼き	1,300円 (1,430円)
エビのマヨネーズ和え	900円 (990円)	ホルモン鉄板焼き	730円 (803円)
ぶりかま塩焼き 少々お時間かかります。(仕入れにより大小有)	600円~ (660円~)	茄子のチーズ焼き	650円 (715円)
揚げ出し豆腐	600円 (660円)	とん足	600円 (660円)
豚バラ串(２本)	430円 (473円)	つくね串(２本)	430円 (473円)

揚げ物

天ぷら松(4,5人前)	2,500円 (2,750円)	とり天	650円 (715円)
海老と野菜の天ぷら	800円 (880円)	ポテトフライ	400円 (440円)
カマンベールチーズの天ぷら	600円 (660円)	とん足唐揚げ	600円 (660円)
ちくわの磯辺揚げ	500円 (550円)	茄子の挟み揚げ 少々お時間かかります。	900円 (990円)
チキン南蛮	650円 (715円)	手羽先唐揚げ	500円 (550円)
ぎょろっけ	250円 (275円)		

()内が税込価格となっております

焼き物

あさりバター		700円 (770円)	サンマ塩焼き		550円 (605円)
あさり酒蒸し		700円 (770円)	手羽先塩焼き		500円 (550円)
大海老の塩焼き		800円 (880円)	ゲソ塩焼き		630円 (693円)
サザエの壷焼き		900円 (990円)			

鰻

蒲焼	一本	3,000円 (3,300円)	白焼	一本	3,000円 (3,300円)
	ハーフ	1,500円 (1,650円)		ハーフ	1,500円 (1,650円)

えのは

背越し	1,000円 (1,100円)	塩焼き	880円 (968円)
唐揚げ	780円 (858円)	えのは姿寿司	1,200円 (1,320円)

蒸し物

茶碗蒸し	小	350円 (385円)
	大	550円 (605円)

握り　少々お時間かかります。

おまかせ	並 4貫	700円	(770円)
	特上 8貫	2,400円	(2,640円)
	特上 10貫	2,950円	(3,245円)

ご飯　汁物

お茶漬け	梅または明太子	600円	(660円)
	りゅうきゅう茶漬け	1,200円	(1,320円)

ご飯セット	〈味噌汁、漬物付〉	400円 (440円)	焼きおにぎり 少々お時間かかります。	〈漬物付〉	350円 (385円)
ご飯のみ		180円 (198円)	赤出汁		300円 (330円)
おにぎり	〈漬物付〉	180円 (198円)	貝汁		450円 (495円)

甘味

玄米ソフト	400円 (440円)
玄米ソフトミニ(コーンなし)	250円 (275円)

()内が税込価格となっております

17:00以降の営業にはお通しとして小鉢代２２０円(税込)を頂いています。ご了承ください

お飲み物

生ビール

アサヒ中	650円 (715円)
アサヒ小	500円 (550円)

瓶ビール

アサヒ中	650円 (715円)
ノンアルコール	530円 (583円)

ハイボール/サワー

角	650円 (715円)
角 濃い目	750円 (825円)
ブラックニッカ	500円 (550円)
レモンサワー	500円 (550円)

酎ハイ 440円 (484円)

・パイン　・カルピス
・ライム　・青りんご
・レモン　・巨峰
・グレープフルーツ

ソフトドリンク 330円 (363円)

・コーラ　・オレンジ
・カルピス　・ウーロン茶

焼酎

・二階堂　・清明〈２０度〉
・黒霧　・白波
・白岳しろ　・三楽
・いいちこ

〈グラス〉 600円 (660円)
〈キープ〉 3,000円 (3,300円)

キープボトルは原則として半年間お預かりしております。
継続をご希望の場合はスタッフまでお声がけください。

日本酒

燗酒〈千羽鶴〉	600円 (660円)
竹田美人 300ml	1,200円 (1,320円)
千羽鶴 生酒 300ml	1,200円 (1,320円)

果実酒

梅酒	600円 (660円)
杏露酒(シンルチュウ)	500円 (550円)

カクテル 440円 (484円)

・カシスソーダ　・ジントニック

ノンアルカクテル 380円 (418円)

・パイン　・クランベリー
・カシス　・青りんご
・レモン　・ザクロ
・グレープフルーツ

()内が税込価格となっております