

# みくに隠居処

THE RETREAT  MIKUNI

提供可能時間 17:30~21:00 (L.O 20:30)

Available Hours: 17:30 - 21:00 (Last Order: 20:30)

---

单品注文	メニュー表	JP	2
Individual Order Menu		EN	3
单品订购	菜单表	CT	4
單品訂購	菜單表	CS	5
개별 주문	메뉴 표	KO	6

---

季節により仕入れる食材等により内容が一部変更している場合もございます。  
予めご了承ください。

Depending on the season and ingredients sourced, there may be some changes  
in the content. Please be aware of this in advance.

根据季节和采购的食材，内容可能会有部分变化。请事先了解。

根據季節以及所採購的食材，內容可能會有一些變化。請提前了解。

계절과 원료에 따라 내용이 일부 변경될 수 있습니다. 미리 양해  
부탁드립니다.

- お造り -

本日のおススメ	900 ~
鯖のへしこ	980
サーモン	980
甘海老	1,100
三国産バイガイ	1,100
がさ海老	1,200
越前海老(白がさ海老)	1,400
炙り大トロ鯖	1,500
ふくい甘海老	1,800
越前まぐろの三点盛り	2,400

- 焼き魚 -

焼き鯖	980
焼きへしこ	980
焼き甘海老	1,200
三国港産ハタハタの一夜干し	1,300
三国産カレイの一夜干し	1,500
近海産のどぐろの塩焼き	1,800 ~

- 揚げ物 -

皮つきフライドポテト	800
甘海老の頭の唐揚げ	800
がさ海老の唐揚げ	800
とろ鯖の竜田揚げ	980
福井名物ひとくちソースカツ	1,200
絶品アジフライ	1,200
手作りカキフライ	1,300
越前産シロサバふぐの唐揚げ	1,500

- 煮付け -

ニシンのうま煮	800
ハタハタのうま煮	850
三国港産地魚の煮付け	1,200 ~

- 蒸しもの -

おススメ! 蒸し牡蠣	500
特製茶碗蒸し	650

- 一品料理 -

ところてん(夏季限定)	450
わかめ酢	550
揚げのおろし和え	550
すこ	600
おつまみきゅうり	650
越前産ホタルイカの沖漬け	680
三里浜の三年子花らっきょワイン漬け	720
天然岩もずく(夏季限定)	750
ピリ辛海鮮ユッケ	780
うぎく	850
福井名物竹田の揚げ焼き	900
せいこがにの蟹グラタン	950
蟹味噌	1,100
海女の手作り汐雲丹	1,200

- 鉄焼き -

烏賊のスライスソテー	900
鉄焼き骨付きソーセージ	950
鉄焼きサイコロステーキ	1,200
ホタテのバター醤油焼き	1,200

- 丼ぶり (小丼) -

ステーキ丼	850
ソースカツ丼	900
漁師風海鮮丼	1,100
サーモン丼	1,300
甘海老丼	1,400
ピリ辛海鮮ユッケ丼	1,700
紅白丼	2,000

- 海鮮汁 -

甘海老の味噌汁	450
のどぐろのアラ汁	650

- 麺料理 -

名物ぶっかけわかめそば	600
おろしわかめそば	700

-Sashimi-

Today's Recommendation.....	900 ~
Marinated Mackerel.....	980
Salmon.....	980
Sweet Shrimp.....	1,100
Local Bai Gai Clam.....	1,100
Echizen Prawn.....	1,200
Echizen Prawn (White Prawn).....	1,400
Seared Fatty Tuna Mackerel.....	1,500
Fukui Sweet Shrimp.....	1,800
Assorted Echizen Tuna.....	2,400

-Grilled Fish-

Grilled Mackerel.....	980
Grilled Marinated Mackerel.....	980
Grilled Sweet Shrimp.....	1,200
Dried Mackerel Pike (Sankokusan).....	1,300
Dried Flounder (Sankokusan).....	1,500
Grilled Salted Blackthroat Seaperc.....	1,800 ~

-Fried Dishes-

Skin-On Fried Potato.....	800
Fried Sweet Shrimp Heads.....	800
Fried Large Prawns.....	800
Deep-Fried Fatty Mackerel.....	980
Fukui's Famous Bite-Sized Sauce Cutlet.....	1,200
Exquisite Horse Mackerel Fry.....	1,200
Homemade Oyster Fry.....	1,300
Deep-Fried Echizen Silvery Puffer.....	1,500

-Simmered Dishes-

Simmered Herring.....	800
Simmered Sandfish.....	850
Simmered Local Catch.....	1,200 ~

-Steamed Dishes-

Recommended! Steamed Oysters.....	500
Special Chawanmushi.....	650

-Side Dishes-

Tofu Noodles (Summer Only).....	450
Wakame Vinegar Salad.....	550
Grated Daikon Radish with Fried Dish.....	550
Suko (Japanese Grilled Fish Paste).....	600
Cucumber Appetizer.....	650
Echizen Firefly Squid in Vinegar.....	680
Sanrihama Hana Rakkyo Wine-Pickled.....	720
Natural Mozuku Seaweed (Summer Only).....	750
Spicy Seafood Yukhoe.....	780
Uzaku (Cucumber and Eel).....	850
Fukui's Famous Takeba Fried Fish.....	900
Seiko Crab Gratin.....	950
Crab Miso.....	1,100
Handmade Amaebi Shio-ikura.....	1,200

-Iron Grilled Dishes-

Sautéed Sliced Squid.....	900
Iron Grilled Sausages with Bone.....	950
Iron Grilled Dice Steak.....	1,200
Butter Soy Sauce Grilled Scallop.....	1,200

-Donburi (Small Bowls)-

Steak Donburi.....	850
Sauce Cutlet Donburi.....	900
Fisherman's Seafood Donburi.....	1,100
Salmon Donburi.....	1,300
Sweet Shrimp Donburi.....	1,400
Spicy Seafood Yukhoe Donburi.....	1,700
Red and White Donburi.....	2,000

-Seafood Soups-

Miso Soup with Sweet Shrimp.....	450
Blackthroat Seaperch Head Soup.....	650

-Noodle Dishes-

Special Bukkake Wakame Soba.....	600
Grated Wakame Soba.....	700

-本日推荐-

本日推荐.....	900~
鲭鱼荷包蛋.....	980
三文鱼.....	980
甜虾.....	1,100
三国贝.....	1,100
大虾.....	1,200
越前虾（白大虾）.....	1,400
炙烧金枪鱼.....	1,500
福井甜虾.....	1,800
越前吞拿三点盛.....	2,400

-烤鱼-

烤鲭鱼.....	980
烤鲭鱼荷包蛋.....	980
烤甜虾.....	1,200
三国港产鲭鱼晒干.....	1,300
三国鰹鱼晒干.....	1,500
近海产鰹鱼盐烤.....	1,800~

-炸物-

带皮炸薯条.....	800
甜虾头炸.....	800
大虾炸.....	800
炸鲭鱼肉.....	980
福井名物一口酱猪排.....	1,200
美味鰹鱼炸.....	1,200
手工炸牡蛎.....	1,300
越前产白大虾唐揚げ.....	1,500

-烩菜-

鲱鱼烩.....	800
鲱鱼烩.....	850
三国港产地鱼烩.....	1,200~

-蒸菜-

本日推荐！蒸牡蛎.....	500
特制蒸蛋.....	650

-小菜-

凉拌豆腐面（仅夏季供应）.....	450
海带醋拌.....	550
揚げ菜拌.....	550
鱼茸刺身.....	600
凉拌黄瓜.....	650
越前产笔管鱿鱼冲渍.....	680
三里滨三年葱花萝卜葡萄酒冲渍.....	720
天然海蔘（仅夏季供应）.....	750
香辣海鲜肉薄切生肉.....	780
鳗鱼醋拌.....	850
福井名物竹田炸鱼.....	900
红蟹蟹肉焗.....	950
蟹酱.....	1,100
海女手工盐雲丹.....	1,200

-铁板烧-

炒鱿鱼片.....	900
铁板烧带骨香肠.....	950
铁板烧骰子牛排.....	1,200
扇贝奶油酱烧.....	1,200

-丼饭（小丼）-

牛排丼.....	850
酱猪排丼.....	900
渔夫海鲜丼.....	1,100
三文鱼丼.....	1,300
甜虾丼.....	1,400
香辣海鲜肉薄切生肉丼.....	1,700
红白丼.....	2,000

-海鲜汤-

甜虾味噌汤.....	450
鰹鱼头汤.....	650

-面食-

名物蒟蒻冷面.....	600
鰹鱼刨絲冷面.....	700

-本日推薦-

本日推薦.....	900~
鯖魚肚子.....	980
三文魚.....	980
甜蝦.....	1,100
三國產潮蚌.....	1,100
大蝦.....	1,200
越前蝦（白大蝦）.....	1,400
炙燒大拖羅魚.....	1,500
福井甜蝦.....	1,800
越前鮭魚三點盛.....	2,400

-烤魚-

烤鯖魚.....	980
烤鯖魚肚子.....	980
烤甜蝦.....	1,200
三國港產烏魚子晒干.....	1,300
三國產鰈魚晒干.....	1,500
近海產鱸魚鹽烤.....	1,800~

-炸物-

帶皮炸薯條.....	800
甜蝦頭炸.....	800
大蝦炸.....	800
炸鯖魚肉.....	980
福井名物一口醬炸豬排.....	1,200
絕品鯖魚炸.....	1,200
手工炸蠔.....	1,300
越前產白大蝦唐揚げ.....	1,500

-燉煮-

鯖魚燉.....	800
鯖魚肚子燉.....	850
三國港產地魚燉.....	1,200~

-蒸菜-

本日推薦！蒸牡蠣.....	500
特制蒸蛋.....	650

-小菜-

涼拌豆腐麵（僅夏季供應）.....	450
海帶醋拌.....	550
炸菜拌.....	550
魚茸刺身.....	600
涼拌黃瓜.....	650
越前產筆管魷魚沖漬.....	680
三里濱三年蔥花蘿蔔葡萄酒沖漬.....	720
天然海參（僅夏季供應）.....	750
辣味海鮮肉薄切生肉.....	780
鰻魚醋拌.....	850
福井名物竹田炸魚.....	900
紅蟹蟹肉焗.....	950
蟹醬.....	1,100
海女手工鹽雲丹.....	1,200

-鐵板燒-

炒魷魚片.....	900
鐵板燒帶骨香腸.....	950
鐵板燒骰子牛排.....	1,200
扇貝奶油醬燒.....	1,200

-丼飯（小丼）-

牛排丼.....	850
醬豬排丼.....	900
漁夫海鮮丼.....	1,100
三文魚丼.....	1,300
甜蝦丼.....	1,400
辣味海鮮肉薄切生肉丼.....	1,700
紅白丼.....	2,000

-海鮮湯-

甜蝦味噌湯.....	450
鱸魚頭湯.....	650

-麵料理-

名物蒟蒻冷麵.....	600
鱸魚削絲冷麵.....	700

-오늘의 추천 메뉴-

오늘의 추천.....	900~
고등어 회초밥.....	980
연어.....	980
새우.....	1,100
삼국산 바이가이.....	1,100
대게.....	1,200
에치젠 대게 (하얀 대게).....	1,400
그라브락스 회초밥.....	1,500
후쿠이 새우.....	1,800
에치젠 참다랑어 3점정.....	2,400

-구이-

구운 고등어.....	980
구운 고등어 회초밥.....	980
구운 새우.....	1,200
삼국향산 고등어 족발.....	1,300
삼국산 갈치 족발.....	1,500
근해산 도다리의 소금구이.....	1,800~

-튀김-

피부가 있는 감자 튀김.....	800
새우 머리 튀김.....	800
대게 튀김.....	800
문어의 요리구이.....	980
후쿠이 명물 한 입 소스 돈까스.....	1,200
정통 아지 튀김.....	1,200
직접 만든 굴 튀김.....	1,300
에치젠 해삼가재 튀김.....	1,500

-데침요리-

물회.....	800
물회.....	850
삼국향산 지어어 물회.....	1,200~

-찜요리-

오늘의 추천! 삶은 굴.....	500
특제 초밥찌개.....	650

-반찬-

두부국수 (여름 한정).....	450
미역무침.....	550
튀김의 양념.....	550
조개요리물회.....	600
오이 기름장.....	650
에치젠 불령기 낙지무침.....	680
산리햄 3년 자 생마늘 호박와인 절임.....	720
천연 모즈쿠 해초 (여름 한정).....	750
매운 해산물 육회.....	780
우자쿠 (오이와 장어).....	850
후쿠이 명물 타케타 튀김.....	900
세이코가니 게 그라탕.....	950
게의 미소.....	1,100
해녀의 손으로 만든 젓김.....	1,200

-철판요리-

오징어 슬라이스 소테.....	900
철판 구운 소시지.....	950
철판 육회 스테이크.....	1,200
호타테 버터 간장 구이.....	1,200

-덮밥 (작은 그릇)-

스테이크 덮밥.....	850
소스 돈까스 덮밥.....	900
어부식 해산물 덮밥.....	1,100
연어 덮밥.....	1,300
새우 덮밥.....	1,400
매운 해산물 육회 덮밥.....	1,700
붉은색과 흰색 덮밥.....	2,000

-해산물 국-

새우 된장국.....	450
미꾸라지 머리국.....	650

-면 요리-

특색 볶음 미역국수.....	600
복어 쇼트하베 미역국수.....	700