



逸品に季節を味わう

創業六十有余年の味をご家庭でどうぞ

お持ち帰りメニュー

<御膳折>

円月折

(焼き物と焼き物の盛合せ、らりめん山椒ご飯)

1,410円

弥生折

(旬魚刺身、焼き物と焼き物の盛合せ、らりめん山椒ご飯)

2,040円

花扇折

(天ぷら盛合せ、焼き物と焼き物の盛合せ、らりめん山椒ご飯)

2,040円

お造り定食

1,570円

<御惣菜>

円月おかず

(焼き物と焼き物の盛合せ)

1,360円

天ぷら盛合せ

1,310円



にぎり

にぎり7貫と細巻き2貫と詰合せました



ふきよせ

さかえや特製ららし寿司

<寿司折>

にぎり

1,410円

上にぎり

2,200円

ふきよせ

1,100円

上巻き

1,100円

箱寿司

1,260円

穴子押し寿司

1,410円

鯖押し寿司

1,570円

鉄火巻き

470円/本

その他にも各御膳料理、にぎり寿司や巻き寿司のお持ち帰りを承ります。



円月

創業当時より変わらぬ味が当店の看板メニューです

さかえや自慢の『味噌漬け』  
ご予約・地方配送承ります。

瀬戸内海産の新鮮な魚介をふっくら厚めに切り、特製味噌に漬け込みました。着色料・保存料・化学調味料は一切使用しておりません。身体にも優しい職人手仕事の味を、是非ご家庭でご賞味ください。また、地方配送も承っておりますので大切な方へのご贈答品にもどうぞ。

銀鱈の味噌漬け 六切れ入

4,200円

銀鱈と鮭の味噌漬け詰合せ

2,250円より



※ご注文いただいてから仕込みますので、ご予約は5日前までお願い致します。  
※地方発送の際には別途送料がかかります。(ゆうパック又はクロネコヤマト宅急便利用)



■ご家庭の調理器具での美味しい焼き方■

1. 味噌は焦げやすいため、簡単に拭き取ります
2. くっつかないようにシワシワに揉んだアルミホイルの上に魚を並べます
3. >>オーブントースターの場合  
上下火で8~10分程度  
>>魚焼きグリルの場合  
弱火で片面を5~6分、返して4~5分  
こんがり焼き目が付けば出来上がりです