



各ハイボール濃いめ
+100円

ジャックダニエル
日果ハイボール 598円
房総ハイボール 498円

ブラックニッカ
ハイボール 398円
メガジョッキ 770円

ハイボール

名物

金魚サワー

ALL 398円

特別梅へーストの旨みと大葉の香りが大人の味わい。梅へーストが舞う姿は、まるで金魚が泳ぐよう...

ガリサワー

爽やかな生姜の香りが広がる飲み口は、お寿司と相性抜群！やまでん丸一推しサワーです。

カツパサワー

色鮮やかなグリーンが涼しげなカツパサワー。お好みでワサビを入れるのもオススメです。



クラマト

サワー

トマトとシジミエキスが入ったサワー、二日酔い対策に！

生レモンサワー

レモンサワー

トマトサワー

ゆずサワー

酎ハイ

ウーロンハイ

緑茶ハイ

名物

お湯割り

鰹・梅昆布
お湯割り 480円

ホッピー

白黒セット 420円
焼酎 150円
焼酎なし(黒白) 360円



ビール

アサヒスーパードライ 生中 498円
生大 898円
生小 398円
中瓶 698円



レッドアイ ノンアルコール 498円 398円

※表示価格は全て税込価格です。

日本酒

	やや辛口	辛口	本格辛口	超辛口
すつきり	 <p>千葉県香取 日本酒度 +1 福祝 特別純米酒 55<small>冷</small> さわやかな香りと適度な旨味 950円</p>	 <p>千葉県富津 日本酒度 +6 聖泉 辛口 熱燗 常温 のど越しが良く飲み口スツクリ 小 450円 大 850円</p>	 <p>千葉県房総 日本酒度 +7 腰古井 辛口 <small>冷</small> 冷から燗まで楽しめる本格辛口 600円</p>	
まろやか	 <p>千葉県大原 木戸泉 醍醐 山麩純米 <small>冷</small> 山田錦の米の旨味、豊かな酸味が特徴 850円</p>	 <p>千葉県御宿 日本酒度 +5 岩の井 山麩 辛口純米酒 <small>冷</small> 酸味と旨味がしっかりしているお酒 750円</p>	 <p>千葉県富津 日本酒度 +7 聖泉 純米 <small>冷</small> 心地よい酸味とお米の旨味が 生きたやわらかなコクのある味わい 850円</p>	 <p>新潟県 日本酒度 +12 越乃景虎 超辛口本醸造 <small>冷</small> 超辛口らしくスツクリとした口当たり。 柔らかな甘みと旨味を兼ね備えた逸品 750円</p>
しつかり		 <p>千葉県山武 日本酒度 +5 梅一輪 純米酒 <small>冷</small> 純米酒らしいコクのある濃厚な味わい 750円</p>	 <p>新潟県 日本酒度 +7 吉乃川 厳選辛口 <small>冷</small> 自然の旨味でスツクリとした辛口。 きれいな口当たりが特徴 600円</p>	

※各種ご要望により熱燗対応も致します。

緑茶
烏龍茶
ペプシコーラ
カルピスウォーター

バイヤリースオレレンジ
ジンジャーエール
三ツ矢サイダー

ソフトドリンク

各 **250円**

ロック・ソーダ割り
濃厚梅酒 **380円**
濃いとろみかん酒 **580円**

ゆず酒 **580円**

果実酒

ボトルのお供に

水・お湯・氷
炭酸水
ウーロン茶・緑茶
スライスレモン
梅干し

1個
1000円
2000円
3000円
2000円
0円

甲類 **ビタン**
ポトル 2,000円
グラス 380円

米 **銀風**
ポトル 2,800円
グラス 460円

泡盛 **うみそら**
ポトル 3,200円
グラス 580円

紫 **鍛高譚**
ポトル 3,500円
グラス 520円

麦 **ニツカザ麦焼酎**
ポトル 3,200円
グラス 580円

芋 **富乃宝山**
ポトル 4,000円
グラス 580円

麦 **一番札**
ポトル 2,800円
グラス 460円

芋 **金黒**
ポトル 2,800円
グラス 460円

焼酎

※表示価格は全て税込価格です。



お刺身5点盛
1人前 **845円**

※ご注文は2名様分より承ります。(写真は3人前です)

刺身

やまでん丸と言えは刺身!

お刺身3点盛
1人前 **545円**

※ご注文は2名様分より承ります。(写真は3人前です)



トロ中落ち
ユツケ
790円

自家製炙り
しめさば **790円**

中とろ刺身 **1,390円**

まぐろ刺身 **890円**

サーモン刺身 **890円**



名物

本日の
なめろう
味噌と香味野菜を
本日の地魚でたいた
漁師ツマミ

690円

※表示価格は全て税込価格です。

とりのあえび

たこあさび
320円



いかしおから
320円



しらすたつぷりやっこ
390円

ケラダ

シヤリ酢をつかったドレッシング

やまでん丸
海鮮サラダ

890円



名物

雲丹と帆立のうまみが
溶け込んだジャガイモに
イクラ、蟹、雲丹を
トッピングした
オリジナルポテトサラダ。

雲丹玉

（オリジナル
ポテトサラダ）

590円

鰹節たっぷり

オニオンライスサラダ 480円

寿司屋の

冷やしトマトサラダ

390円

※表示価格は全て税込価格です。

一品

出し巻き

しらす明太



420円

まぐろアボカド

690円



気まぐれ
鮮魚の
南蛮漬け

590円



名物

釜揚げしらす

たつぷり
アヒージョ

680円



※表示価格は全て税込価格です。

揚げ物



名物

秘伝のたれに漬け込んだメカジキのカマをじっくりと揚げる事により、表面は、カリッと中は、ジューシーに仕上げました。

とろメカジキの
ゲンコツ揚げ 720円



名物

アジフライ1尾
390円

パン粉にもこだわり1匹ずつ丁寧に衣付けした自家製のアジフライのサクッ！フワの触感は、やまでん丸のアジフライにしか出せない技。

総房名物



イカのゴロツとした触感と旨味を凝縮したメンチは、房総名物!!是非一度は、お試しください。ファンになる事、間違いなし。

自家製
イカメンチ

390円



黒潮鰯節
ポテトフライ 320円

荒磯ポテトフライ
あおさ 320円



特大カキフライ
550円

たこの唐揚げ
530円

自家製厚揚げ
450円

川エビの唐揚げ
450円



本日の
鮮魚唐揚げ
(別紙)

680円

※表示価格は全て税込価格です。

煮物



とろメカジキ
ピリ辛煮 780円

本日のあら煮 680円

炙り物

コンロでご提供

クジラ肉をオリジナルのたれに漬け込み干した、房総の名物干物。軽く炙って、七味マヨネーズをつけてお召し上がりください。

くじらのたれ

680円

総物
房名



えいひれ
520円

ホタルイカ
素干し

520円

焼き物

とろメカジキ
岩塩焼き
730円



まぐろ
頭肉鉄板焼き
680円



カキマヨネーズ
焼き 680円

ししやも 480円

さば文化干し 680円

鮭とろハラス焼き 730円

とろホツケ焼き 730円

※表示価格は全て税込価格です。

飯

おちょに寿司

3種 680円

5種 1,080円

※写真は、5種盛りです。



名物

贅沢海鮮 のつけ巻き

1,980円

※うに・いくら・かに・ネギトロが
贅沢にのっています。

自家製なめろうにアツアツの
出汁をかけたお茶漬けです。

漁師茶漬け

620円



秘伝の漬けダレに漬け込んだ
本日入荷の鮮魚の刺身をのせ出汁を
かけた、まご茶漬けです。

地魚茶漬け

730円



いか納豆巻き たくあんしそ入り

380円



具沢山 やまでん丸巻

680円

ごはん単品

200円

味噌汁 200円

※表示価格は全て税込価格です。