

魚屋さんが  
つくった  
天丼



うしおや





# 天ぷら定食

平日限定

一八五〇円

うしおやの限定メニューです。

- ・天丼  
(海老二本・イカ・地魚・野菜三点)
- ・小鉢 (日替り)
- ・漬物
- ・赤味噌汁
- ・ごはん (大盛無料)

お魚屋さんがつくった天丼屋

うしおや

**とみうら天井**

地魚と千葉県産野菜が楽しめます。  
海老・地魚・なめろう・茄子・椎茸・キス  
いんげん・かぼちゃ

一、八五〇円



ご飯大盛無料

※仕入れにより地魚の種類が変わります。

**大きなエビ天井**

新鮮な大きな海老天三本とサクサクのなめろう天  
ぶらの両方が味わえる贅沢な天井です。  
海老三本・なめろう

一、六〇〇円



ご飯大盛無料

**お魚屋さんの海鮮天井**

鮮魚御問屋の本気の天井です。  
穴子・海老・地魚・シラス・キス・なめろう

一、七〇〇円



ご飯大盛無料

※仕入れにより地魚の種類が変わります。

**うしおや野菜天井**

千葉県産野菜を使用した野菜天井。  
かぼちゃ・舞茸・椎茸・茄子・いんげん・海苔

一、四〇〇円



ご飯大盛無料

**オールスター天井**

野菜と海鮮が大集合の天井です。  
かぼちゃ・舞茸・椎茸・茄子・いんげん・海苔  
穴子・海老・キス・シラス・地魚・なめろう

【※少々お時間がかかります。】二、八〇〇円



ご飯大盛無料

※仕入れにより地魚の種類が変わります。

※表示価格はすべて税込です

**蕎麦セット**

0.5玉 (小)	+300円
1.0玉 (中)	+450円
1.5玉 (大)	+600円

全ての天井につけられます。(単品ではご注文できません)  
かけ・ざる からお選べください。



# とみうら天ぷら蕎麦

地魚と千葉県産野菜が楽しめます。  
エビ・地魚・ナメロウ・キス・茄子・椎茸・  
いんげん・かぼちゃ

一、八五〇円



※仕入れにより地魚の種類が変わります。



## 大きな海老天ぷら蕎麦

新鮮な大きな海老天三本とサクサクのナメロウ  
天ぷらの両方が味わえる贅沢な天ぷら蕎麦です。  
エビ天三本・ナメロウ天

一、六〇〇円

## お魚屋さんの海鮮天ぷら蕎麦

鮮魚卸問屋の本気な天ぷら蕎麦です。  
穴子・海老・キス・シラス・地魚・なめろう

一、七〇〇円

## うしおや野菜天ぷら蕎麦

千葉県産野菜を使用した天ぷら蕎麦です。  
かぼちゃ・舞茸・椎茸・茄子・いんげん・海苔

一、四〇〇円

## オールスター天ぷら蕎麦

野菜と海鮮があわさった天ぷら蕎麦です。  
かぼちゃ・舞茸・椎茸・茄子・いんげん・のり  
穴子・海老・地魚・シラス・キス・なめろう

【※少々お時間がかかります。】

二、八〇〇円

当店の蕎麦は日本蕎麦を使用しており、  
千葉県大多喜町の蕎麦専門御者から  
直接取り寄せております。

## 各種蕎麦大盛

十一五〇円

## お子様天丼 (小学生迄)

七〇〇円

ミニ天丼 (海老 (小)・かぼちゃ・いんげん)  
ミニ蕎麦 (温・冷)  
ジュース (オレンジ又はカルピス)

うしおやどしが

味わえない逸品です!

※表示価格はすべて税込です

### お飲み物

アサヒスーパードライ (中瓶)	520円	カルピス	250円
ハイボール	380円	ウーロン茶	250円
レモンサワー	380円	ペプシコーラ	250円
房の海 吟醸酒辛口	1080円	オレンジジュース	250円
		アサヒドライゼロ	420円

# うしおやのこだわり

## ～海老～

自社配送で毎日来る新鮮な  
海老を朝仕込。

## ～金目鯛～

南房総の名漁港から直接買える権利を  
持っており、新鮮な魚を仕入しております。

## ～地産地消～

舞茸・椎茸・茄子・海苔は千葉県産を使用しており  
地産野菜を使用しております。

## ～米～

千葉県産“ふさこがね”を使用し  
炊き立てをご用意しております。

## ～天丼のタレ～

房州鰹節と千葉醤油の下総醤油を  
やまとの総料理長が開発。

