



いとう漁協直営
漁師めしや 波魚波



(写真) 富戸定置網水揚げ

いとう漁協水揚げ

新鮮地魚を

存分にお楽しみ下さい。



その日の伊東港水揚（魚）の内容で献立が決まります。運がよければあまり市場には出回らないレアな魚に出会えるかもしれません。

地魚を盛込んだ『刺身定食』はもちろんのこと、ボリューム満点の『フライ定食』。旬の地魚を使った『海鮮丼』や郷土料理の『まご茶』『ちんちんあげ』。船上漁師のまかない料理をイメージした『漁師めし』など。

心から大変申し訳ございませんが、献立は『その日の魚』で決まります。上記の献立を必ずご用意できる訳ではございません。
※早期完売する場合もございます。

※写真は『地魚てんこ盛り丼』イメージです。



いとう漁協直営 漁師めしや
波魚波（はとば）

伊東市静海町 13-9
(電話・FAX) 0557-38-3327

【営業時間】午前 11:00～午後 5:00 (LO 午後 4:00)
【休業日】年中無休 (9月15日は休業いたします。)

※営業時間、休業日を変更・改定する場合がございます。
※悪天候などで不漁の場合は休業することもございます。
※営業時間内であっても完売の場合は閉店することもございます。



■協力■ (株)伊豆太郎
(www.izutaro.co.jp)