

自前の定置網漁船「こがね丸」から

朝獲れの極鮮・地魚を直送!



「だいぼ」を運営する「花しぶきリゾート」は、定置網漁船を保有する「網元」。当店のすぐ裏手にある伊戸漁港から、毎朝、漁船を繰り出し、自分の定置網で、海に挑み、食べてくれるお客様を想いながら、魚を獲る。だから、魚の新鮮さと美味しさはどこにも負けません!それは、海の底からはじまる、私たちのおもてなしなのです。



伊勢海老入り
特上定置網井

PREMIUM KAISENDON



3,500円

税込 3,850円

季節の旬ネタ・爆盛りで
しかも伊勢海老丸ごと1尾付!
プレミアム仕立ての特上海鮮丼!
残った伊勢海老の頭は付属のお鍋で
味噌汁にして味わっていただきます。

絶品・おだし付

熱々のおだしをかけて、漁師風お茶漬け
スタイルで召し上がることも出来ます!

※掲載写真は全てイメージです。



だいぼの目の前の海で
朝まで元気に泳いでいた
極鮮のお魚をたっぷり
味わって!

**伊戸のかあちゃん
セット付き**

通常 500 円が無料!



旬の日替わりネタを
舟盛りでどうぞ!

**定置網直送
お刺身定食**
OSASHIMI TEISHOKU

1,680 円 税込 1,848 円

◆ **お刺身とアジフライ定食** **1,780 円**
税込 1,958 円



**なめろう &
BIG さんが焼定食**
NAMERO & SANGA TEISHOKU

1,780 円 税込 1,958 円



漁師風の「こってり煮」か
上品な「琥珀煮」が選べます!

**房総産金目鯛
煮付け定食**
KINMEDAI TEISHOKU

時価 ※店内のボード、または
スタッフまでお尋ねください。

◆ **アジフライ定食**
1,380 円 税込 1,518 円



**漁師の大好物
あり煮定食**
ARANI TEISHOKU

1,480 円 税込 1,628 円



**定食や井と一緒に
みんなでシェア!**

活イカ **季節限定**

時価 ※スタッフまで
お尋ねください。

獲れたて新鮮なイカを、店内の水槽から活きたままの
「姿造り」でお届け! 余った足は絶品の「ゲソ天」でご提供!

限定入荷の「活魚」もございますので
店内のボードをご確認ください!

※掲載写真は全てイメージです。



伊戸のかあちゃんセット

「定食」・「丼ぶり」を
ご注文の方に付いています!

地元の食材を使って漁師のかあちゃんが
作ったささやかな**ご飯&おかずバイキング**
です。「浜焼き」や「単品」メニューと
組み合わせれば自分オリジナルの定食が
アレンジできます。



館山産
コシヒカリ

お新香・サラダ

お味噌汁

気まぐれ
日替りおかず



伊戸のかあちゃん
セット付き

通常 500 円が無料!

旬の地魚
秘伝の清け丼
ZIZAKANA ZUKEDON



1,380 円

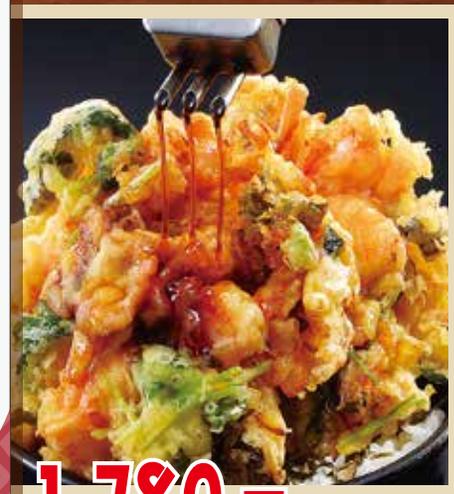
税込 1,518 円

「漁師の秘伝漬け」
又は「胡麻醤油漬け」
が選べます!



「漁師の秘伝漬け」には、自家製の
「薬味オイル」を使用しております。
【売店コーナーにて販売中】

ダブル海鮮
かき揚げ丼
DOUBLE KAKIAGEDON



1,780 円

税込 1,958 円

◆シングル
海鮮かき揚げ丼 1,480 円
税込 1,628 円

定置網で獲れた旬の地魚を盛り込みますので
ネタは毎日変わります! 何が出るかはお楽しみ。

だibo名物
定置網丼
TEICHIAMIDON



1,680 円 税込 1,848 円



絶品・おだし付

熱々のおだしをかけて、漁師風お茶漬け
スタイルで召し上がることも出来ます!

まぐろ大好きな
あなたには!



◆まぐろ清け丼

1,980 円 税込 2,178 円

※掲載写真は全てイメージです。

伊勢 海老

養殖技術が確立されていない伊勢海老は 100%天然もの。
それゆえに高価で希少。だiboの目の前の海は伊勢海老の漁場で、
毎朝、伝統の海老網漁で伊勢海老を獲っています。産地ならではの
数量限定・お手頃価格ですので是非ご賞味ください。

伊勢海老
お刺身

100g 1,600 円~
【税込 1,760 円~】

伊勢海老
浜焼き

100g 1,300 円~
【税込 1,430 円~】



伊勢海老カレー

時価 ※スタッフまで
お尋ねください。

伊勢海老
ステーキ

100g 1,800 円~
【税込 1,980 円~】





定食や丼のオーダー後の待ち時間に美味しく焼き焼き!

新鮮な干物や、貝、伊勢海老などを自分で選んで、自分のテーブルで豪快に焼き上げる、だいぼ名物の「浜焼き」をご賞味あれ!



※掲載写真は全てイメージです。



伊勢海老

伊勢海老 1,300円~

100g

税込 1,430円~

伝統の海老網で獲った贅沢食材を浜値でご提供!

絶品・貝

あわび 1,480円~

税込 1,648円~

はまぐり 480円~

税込 528円~

さざえ 480円~

税込 528円~

ホタテ貝 480円~

税込 528円~

海老 300円~

税込 330円~

ソーセージ 380円~

税込 418円~

特選干物

房州アズ開き 380円~

税込 418円~

トロアズ開き 550円~

税込 605円~

イカー夜干し 850円~

税込 935円~

房州サバ開き 600円~

税込 660円~

サバ文化干し 360円~

税込 396円~

トロせんま開き 380円~

税込 418円~

金目鯛開き 900円~

税込 990円~

浜焼き食材コーナーを
貝に行こう!



店内にある「浜焼き食材コーナー」は要チェック! 季節限定の海の幸や自家製おつまみなどメニューには載っていない美味しい食材をいろいろご用意しております。

浜焼きや単品料理と組み合わせれば、オリジナルの定食がアレンジできますよ!



伊戸の
かあちゃんセット

+500円 税込 550円



地元の食材を使って漁師のかあちゃんが作ったささやかなご飯&おかずバイキングです。「浜焼き」や「単品」メニューと組み合わせれば自分オリジナルの定食がアレンジできます。



館山産
コシヒカリ

お新香・サラダ

お味噌汁

気まぐれ
日替りおかず



房総旅の思い出に館山ならではの逸品は
いかがですか?磯の香がたまらない贅沢
食材あわびもこんなにリーズナブル!
地元で愛される「なめろう」や「さんが
焼き」などの漁師料理もごさいます。

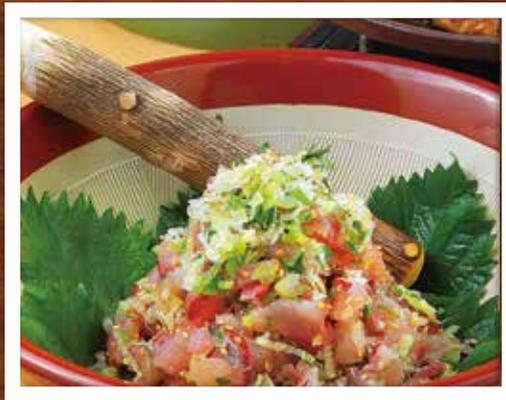
※掲載写真は全てイメージです。



あわびステーキ 1,880 円～
税込 2,068 円～



あわび踊り焼き 1,380 円～
税込 1,518 円～



地魚なめろう 850 円～
税込 935 円～



さんが焼き 650 円～
税込 715 円～

漁師たちはとれた魚を船の上で味噌と一緒に細かくたたき、「なめろう」という料理を作り出しました。
あまりに美味しい料理なので、皿までなめてしまうということから「なめろう」という名前がついたと
いう説もあります。また生の魚はいたみやすいため、火を通して食べる「さんが焼き」が生まれました。



小学生未満の
お子様限定

お子様舟盛り ランチ

1,050 円 税込 1,155 円

海老フライ・鶏の唐揚げ・玉子焼き・ポテト
フライ・ごはんなど、お子様の好物を
「舟盛り」スタイルで詰め込みました。



お子様ドリンク1杯付