

こだわりの



違いを実感

江戸前寿司の定番!赤酢を使用

ツンとせずまろやかでコクがある。  
ダイエット、美容に効果的!  
豊富な栄養素で様々な健康効果

「赤酢」の歴史は古く江戸時代にまで遡り日本酒の醸造過程で出た酒粕をさらに長時間熟成させ作られます。高級な酢と称される「赤酢」は時代を超えて寿司愛好家に愛されています。いこ〜屋ではオリジナル調合した赤酢を使用しておりシャリにツンとした感じがなく、まろやかでコクがあります。シャリ自体も硬くなりにくく、ふわっと仕上がります。ぜひ違いを実感してください。アミノ酸も豊富に含まれています。カルシウムの吸収を助けガン予防にも効果的と言われています。

こだわりの



シャリ(米)

奈良県五條市橋本商店様  
お米も100%国産の物を使用しお米のプロの目を通し厳選されたモノを当店へ届けて頂いています。当店特製の合わせ酢を混ぜることで美味しいシャリが出来上がります。

いこ〜屋は  
シャリにこだわり  
抜きました。

玉子は「地元産」産みたて卵を使用

いこ〜屋では他店とは違い  
寿司用の玉子をイチから  
丁寧に焼いています。  
卵は地元産のとれたて  
を使用しています。



しょう油にこだわっています!

大正13年創業、伝統のカネマサ醤油



営業時間のご案内



<営業時間>

月・水・木:【昼】11:00(開店)13:30(LO)14:00(閉店)【夜】16:00(開店)21:00(LO)21:30(閉店)  
金・土・日・祝:【昼】11:00(開店)14:00(LO)14:30(閉店)【夜】16:00(開店)21:30(LO)22:00(閉店)

いこ〜屋でもお席とお席の間隔をあけお客様スペースを広く確保しております。

店内入り口では消毒用アルコールを設置しその設置スペースは  
次亜塩素水による加湿空間を作り常時殺菌消毒を噴霧しております。

お客様のご利用されますお手洗いやなどにも定期的にスタッフが消毒を行っております。

できる限り最善の方法を尽くし少しでも快適であ安心してご来店できるように  
今後とも努力は続けてまいりますのでどうぞご理解ご協力よろしくお願いいたします。



2階宴会場

最大40名様まで入れます。  
二階宴会場は要予約です。



テーブル席

4名様テーブルが2つございます。  
6名様テーブルが2つございます。  
テーブル幅も14名様まで団体様のお席もご用意出来ます。



掘りごたつ式お座敷

10名様のお座敷が1つございます。  
6名様のお座敷が2つございます。  
お子様連れのお客様に大人気です。  
週末は込み合うことも御座いますので  
ご予約の方をお勧めします。



カウンター席



個室

ご予約はお電話にて  
**0747-22-8111**  
【営業時間内】



# 単品

## お寿司一貫

福寿司 ..... 80円  
白身刺身 ..... 80円

やういかに ..... 100円  
やういかに巻しモン ..... 100円  
やういかに焼肉 ..... 100円  
やういかに大盛り ..... 100円

まぐろ ..... 200円  
まぐろ炙り ..... 200円  
まぐろ大盛り ..... 200円

海老 ..... 150円  
海老オニオンマヨ ..... 150円

サーモン ..... 150円  
サーモン炙り ..... 150円  
サーモンマヨ炙り ..... 150円  
オニオンサーモン ..... 150円

鯖 ..... 200円  
鯖炙り ..... 200円  
鯖巻しモン ..... 200円  
鯖おろしポン酢 ..... 200円  
鯖焼肉 ..... 200円

ツッパ ..... 150円  
生たこ ..... 150円  
生たこおろしポン酢 ..... 150円  
生たこ焼肉 ..... 150円

かんぱち ..... 200円  
かんぱち半 ..... 200円  
かんぱち焼肉 ..... 200円

ホタテ ..... 200円  
ホタテ炙り ..... 200円  
ホタテ巻しモン ..... 200円

炙りうなぎ ..... 200円

海老炙り ..... 200円

まぐろ上巻 ..... 250円  
いかッウ巻しモン ..... 250円  
鰺の子 ..... 250円

かんぱち握身 ..... 300円  
ホタテウ二巻しモン ..... 300円

秋海老 ..... 350円  
秋海老炙り ..... 350円

あなご ..... 500円

本マグロ トロ ..... 500円

## 刺身一貫

コーンマヨ ..... 80円  
ツナマヨ ..... 80円

ホッキ貝サラダ ..... 80円  
山芋うずら ..... 80円

とびっこ ..... 100円

まぐろ山かけ ..... 150円  
ねぎまぐろ ..... 150円

サーモン親子 ..... 200円  
いくら ..... 200円

蟹丹いくら ..... 500円  
蟹丹(うに) ..... 550円

## 焼肉

河原巻き ..... 200円  
しんこ巻き ..... 200円  
焼しそ巻き ..... 200円

鉄火巻き ..... 250円

いか巻き ..... 250円

海老巻き ..... 250円

いか焼しそ巻き ..... 250円

うなぎ巻き ..... 250円

本焼とろ鉄火 ..... 500円

本焼とろたく ..... 500円

本焼ねぎとろ ..... 500円

## 三味

マヨ三味 ..... 200円  
(ホッケ / コーン / ツナ)

いか三味 ..... 300円  
(いか / 炙り / 巻)

蟹三味 ..... 400円  
(いか / ホタテ / 鯖)

サーモン三味 ..... 450円  
(サーモン / 炙り / オニオン)

鮮魚三味 ..... 500円  
(かんぱち / 鯖 / サーモン)

炙り三味 ..... 500円  
(まぐろ / うなぎ / サーモン)

まぐろ三味 ..... 800円  
(まぐろ / 巻け / とろ)

蟹三味 ..... 850円  
(いくら / うに / とびっこ)

## 盛り合わせ 巻き焼肉

盛り合わせ ..... 8貫 ..... 1,000円  
上盛り合わせ ..... 8貫 ..... 2,000円  
ほっき貝サラダセット10貫 ..... 800円

太巻き ..... 400円      サラダ巻き ..... 640円  
上巻き ..... 640円      海鮮巻き ..... 1,000円

※表示価格は税別となっております。別途消費税も頂戴しております。

※単品・お寿司・単品メニューは別途、折代を頂戴しております。  
※基本ワサビ入りです。サビ抜き承ります。  
※季節・仕入れにより値段と内容が変更になる場合がございます。

# 人気単品メニュー



海鮮サラダ 800円+税



鯛のあら煮 500円+税



ひね鶏もも塩 600円+税

# にぎり盛り合わせ



特別な日に  
上にぎり盛り合わせ

1人前 2,000円  
2人前 4,000円  
3人前 6,000円  
4人前 8,000円  
5人前 10,000円

## 定番 にぎり盛り合わせ

1人前 1,000円      4人前 4,000円  
2人前 2,000円      5人前 5,000円  
3人前 3,000円



プ+賞状  
ちよつと賞状  
お特盛り

3人前 3,600円  
4人前 4,600円  
5人前 5,600円



お手頃価格の  
盛り合わせ

3人前 2,400円  
4人前 3,100円  
5人前 3,800円



キッズセット  
~人気BEST8~

3人前 2,300円  
4人前 2,900円  
5人前 3,500円



ホッキ貝  
サラダセット

10貫 800円

各種行事にあわせたバラエティ豊かなお弁当をご用意。

# 美味しさいろいろ



## 配達可能な地域

※一部配達できない地域もございます。詳しくはお尋ね下さい。

五條市 (西吉野・大塔除く)

橋本市 (高野口除く)

 電話予約  
承ります。

 配達  
承ります。

## よくある質問

Q お寺と自宅など送迎はできますか？

A 8名様以上で法要コースをご利用の際は、無料にてバス送迎を承ります。ご自宅からお寺まで送りし、ご法要後にお店までお連れするなど、ご都合に合わせてお迎えに上がります。

Q お料理内容は変更できますか？

A ご予算やお好みに応じて、コースや仕出しのお料理も変更いたします。お一人様分だけお肉も生ものご変更なども承ります。

Q 障の悪い人や、年配の人用の席はありますか？

A 25名様まででしたら、狭りこたつのお席をご用意できます。また、座椅子などのご用意もございますのでお申し付けください。

Q 子ども用のお料理はありますか？

A お子様のご年齢にあわせて、ご用意しております。



## より良いサービスの為に スタッフ募集！

詳しくは **ホームページ募集要項** をご覧ください！！



研修期間は基本30時間です。交通費一部支給・スタッフ割引30%あり(店舗規定有)

### ホールスタッフ(お昼の部)

10時から14時の間平日のみ(時給900円)土日祝可(時給950円)

### ホールスタッフ(夜の部)(一般・大学生)

※15日以上勤務可能な方・(時給1,000円)高校生(900円)

時間帯は17時～23時の間(高校生は22時まで)

22時以降時給1,250円

※15日未満勤務可能な方・(時給900円)高校生(850円)

時間帯は17時～23時の間(高校生は22時まで)

22時以降時給1,125円

### 調理師募集(正社員候補)

一緒にいこ一屋で成長する仲間募集

お仕事の内容 日々の調理・仕込み  
在庫管理・メニュー開発

学生・フリーター大歓迎!! 学歴不問!!

応募のきっかけはなんでもOK(-)/

「バイトデビューしてみようかな」「新しい友達ほしい!」

「食べるのが好き」等 あなたの仲間入りをお待ちしております。

お仕事の内容 接客、ドリンク、配膳、掃除・洗い物、レジ打ち、電話応対

詳しくはHPをご覧ください **いこ一屋**

<http://www.iko-ya.com/>

## レンタルスペース貸し出し中!



2階  
宴会場

女子会

ママ会

会議

テレワーク  
etc...

空気清浄機  
完備



手指消毒  
完備

お食事ドリンク  
持ち込み可能。感染症防止対策を徹底しております。

詳しくは、ホームページをご覧ください。



# いこ一屋の 仕出し 料理



催事にふさわしいお料理を  
真心込めてお届けいたします。



無料道路

京浜和自動車道

当店

国道24号

◀和歌山県橋本市 釜釜交差点 五條市弘▶

五条西IC



☎ 0747-22-8111

住所: 五條市釜釜町1405

営業時間: 定休日: 火曜日

月 水 木: 11:00~14:00(LO)13:30  
16:00~21:30(LO)21:00

金 土 日 祝: 11:00~14:30(LO)14:00  
16:00~22:00(LO)21:30

詳しくはこちら!

ホームページ → <http://www.iko-ya.com/>