

お決まり



魯山 水菓子 6,600円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。



伊勢 水菓子 5,500円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。



特上ちらし 水菓子 3,300円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。



鶴 水菓子 3,300円

※ 原材料の一部に 小麦 を含む。



上握り 2,200円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。

お造り



・おまかせ刺盛
(2人前) 6,600円



・季節の光物盛 2,640円



・鮪盛り合わせ 4,400円



・季節の貝盛 3,300円

その他、

- ・ 時たまき
- ・ 昆布締め
- ・ 鰯と生薑の磯巻
- ・ 殻付はたて
- ・ 白身盛り合わせ
- ・ 白身薄造り
- ・ 北寄貝
- ・ つぶ貝
- ・ 等

お好みのお造りも
ご用意いたします。

コース料理

極コース

※ 前日までの
ご予約にて承ります。

13,200円

- ・ 前菜 三点盛り
- ・ 店長厳選お造り 五点
- ・ フォアグラのスープレシ
- ・ のど黒ソテー 季節の野菜を添えて
- ・ 穴子の変わり揚げ
- ・ 店長こだわりの握り盛り合わせ
- ・ 地蛤吸物
- ・ 水菓子
(クラウンメロンと季節の果物盛り合わせ)

匠コース

8,800円

- ・ 前菜 (白身のカルパッチョ)
- ・ 旬のお造り 三点
- ・ 季節の焼肴
- ・ 海老真丈みぞれ餡
- ・ おすすめ握り五貫と巻物ハーフ
- ・ しじみ味噌焼
- ・ 甘味

一品料理

酒肴

- ・ もずく酢 440円
- ・ 本日の海鮮唐揚げ 1,320円
- ・ 増えらか煮 1,320円
- ・ 本日のおすすめ茶碗蒸 1,650円
- ・ 茄子の山椒味噌田楽 880円

焼物

- ・ 本日の野菜焼 1,320円
- ・ ずわい蟹甲羅焼 1,320円
- ・ 銀鱈西京焼 1,760円
- ・ 和牛香味焼 1,760円
- ・ いかげそ焼 (醤油・塩) 880円
- ・ 殻付ホタテ貝焼 1,430円
- ・ 椎茸海老詰め焼 1,320円
- ・ 穴子白焼 2,200円



※ 当日の仕入により、ご用意できない商品がございます。
※ 表示価格は全て税込となっております。

■生ビール

- サッポロ 白穂乃香 880円
- サッポロ エビス 770円

■瓶ビール (中瓶)

- 麒麟ラガー 770円
- アサヒスーパードライ 770円
- ノンアルコールビール 605円
- アサヒドライゼロ

■燗酒 選の特

- 660円

■冷酒

- 高天 (純米) 770円
- 惣花 (純米大吟醸) 1,100円
- 今月のおすすめ冷酒 1,100円

※ 瓶の者にお尋ねください。

■梅酒 (ロック・炭酸・水割)

- 白加賀梅酒 660円

■焼酎

- 【麦】むらくも (大分) 660円
- 吉四六 (大分) 660円
- (ボトル) 5,500円

- 【芋】千夜の夢 (鹿児島) 660円
- 佐藤黒 (鹿児島) 880円

表示価格は全て税込です。

■ワイン

〈白〉

- 甲州ドライ (グラス) 770円
- (フルボトル) 3,850円

- フレイ・ピノ・ブラン (ドイツ) (グラス) 1,100円
- (フルボトル) 5,500円

〈赤〉

- フレイ・アッサンブラージュ (ドイツ) (グラス) 1,540円
- (フルボトル) 8,800円

※ その他おすすめワインございます。
瓶の者にお尋ねください。

■シャンパン

- グルミエ(フランス) (ハーフボトル) 6,600円
- (フルボトル) 12,100円

■ウイスキー

- シーバズリーガル 880円
- 富士 (国産シングルモルト) 935円

■ソフトドリンク

- コーラ 385円
- オレンジ 385円
- 烏龍茶 385円
- ペリエ (200ml) 440円

表示価格は全て税込です。

■おすすめワイン

赤ワイン

Red Wine

コルテ・アンティカ バルベラ・ダスティ
Corte Antica / Barbera D'Asti
(イタリア / ピエモンテ) (バルベラ 100%)



完熟したブラックベリーやカカオなどの
豊かな香りに、樽熟成由来のバニラ、
トリュフ、スパイスなどのアクセント。
口当たりはスムーズで、ブドウの果実味と
酸のバランスが取れた味わい。

(ボトル) 6,600円

シャトー・メゾン・ノブル・プレステージュ
Ch. Maison Noble Prestige
(フランス / ボルドー) (メルロー 60%, カベルネ・ソーヴィニヨン 32%)



深い紫色、程よいオークと熟した果実の
香り。きめ細やかで余韻の長いタンニン、
優雅でジャミーなバランスの良いワイン。

(ボトル) 8,800円

表示価格は全て税込です。

■おすすめワイン

白ワイン

White Wine

ティテント ビアンコ・テッレ・シチリアーネ
Tittento / Bianco Terre Siciliane
(イタリア / シチリア) (カタラット 50%, インツォリア 50%)



シトラスや南国フルーツの香りが爽やかに
広がり、ブドウのフレッシュな果実味と豊
かな酸が口の中に広がります。時間の経過と
ともに旨味も増す、余韻がすっきりとした
フルーティーなワイン。

(ボトル) 4,950円

ポール・ニコルシャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ
Paul Nicolle / Chablis vieille vignie
(フランス / ブルゴーニュ) (シャルドネ 100%)



高貴なブドウを使用した、味わい深い
シャブリ。果実味に溢れたジュシーで
驚きのある口当たりで、フレッシュで華
やか、引き締まった酸とキラキラした余韻
の芳醇な白ワイン。

(ボトル) 8,800円

表示価格は全て税込です。