

一品料理

● 酒肴

・もずく酢

660円

・茄子の山椒味噌田楽

1,210円

・蛸柔らか煮

1,540円

・本日のおすすめ茶碗蒸

1,870円

・本日の海鮮唐揚げ

1,540円

● サラダ

・海老アボカド

フレンチ風サラダ

1,540円

・香味野菜と

揚げたたみ鰯
パリパリサラダ

1,320円

● 焼物

・ずわい蟹甲羅焼

1,650円

・銀鱈西京焼

1,980円

・和牛香味焼

1,980円

・いかげそ焼（醤油・塩）

1,100円

・殻付ホタテ貝焼

1,650円

・椎茸海老詰め焼

1,540円

・穴子白焼

2,310円



和牛香味焼



銀鱈西京焼



茶碗蒸
(本日の内容はお尋ね下さい)



香味野菜と
揚げたたみ鰯
パリパリサラダ



穴子白焼

※ 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。

お造り

・おまかせ刺盛



1人前 4,950円

2人前 9,900円

※ いか・えび

(※写真は1人前のイメージ写真です)

・鮪盛り合わせ



5,170円

・季節の光物盛



3,740円

・季節の貝盛



4,620円

その他、

- ・ 鰯たたき
- ・ 昆布締め
- ・ 鰯と生姜の磯巻
- ・ 殻付ほたて
- ・ 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。

※ 盛り合わせは、当日の仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

※ 入荷状況により、ご用意できない場合があります。

※ 表示価格は全て税込となっております。

コース料理

※前日までのご予約にて承ります。

極コース

13,200円

- ・前菜三点盛り
- ・本日の厳選お造り
- ・季節の蒸し物
- ・季節の焼肴
- ・旬材の揚げ物
- ・本日の厳選握り
- ・お椀物
- ・水菓子

匠コース

8,800円

- ・前菜
- ・旬のお造り
- ・季節の焼肴
- ・季節の蒸し物
- ・おすすめ握り
- ・お椀物
- ・甘味

※ 入荷状況により、ご用意できない場合があります。
※ 表示価格は全て税込となっております。

お決まり

【全品お椀・デザート付き】



魯山 6,930円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。



伊勢 5,940円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。



特上ちらし

3,520円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。



鶴 3,850円

※ 原材料の一部に えび・小麦 を含む。

牡丹 2,970円

※ 原材料の一部に えび・卵・小麦 を含む。



※ アレルギーをお持ちの方は、係りの者にお申し出ください。

※ 入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※ 表示価格は全て税込となっております。

お好み握り

● 入荷状況によりない場合がございます。
● 表示価格はすべて税込み表示となっております。

玉子	四四〇円
あじ	六六〇円
穴子	六六〇円
いわし	六六〇円
小肌	六六〇円
サーモン	六六〇円
北寄貝	六六〇円
たこ	六六〇円
すみいか	六六〇円
白いか	六六〇円
青柳	八八〇円
かれい	八八〇円
平目	八八〇円
帆立貝	八八〇円

赤身	九九〇円
いくら	一、一〇〇円
子持昆布	一、一〇〇円
ずわい蟹	一、一〇〇円
活車海老	一、三二〇円
白海老	一、三二〇円
中とろ	一、三二〇円
赤貝	一、四三〇円
活あわび	一、六五〇円
うに	一、六五〇円
大とろ	一、六五〇円
牡丹海老	一、六五〇円
本みる貝	一、六五〇円

巻き物

納豆巻き	八八〇円
梅しそ巻き	八八〇円
かんぴょう巻き	八八〇円
鉄火巻き	一、三二〇円
穴子胡瓜巻き	一、三二〇円
ひも胡瓜巻き	一、三二〇円
ねぎとろ巻き	一、四三〇円

本鮓

中とろ鉄火巻	二、二〇〇円
大とろ鉄火巻	三、三〇〇円
ねぎとろ巻	二、二〇〇円