

# —お品書き—

## 付き出し

- ・北海道雲丹と  
和牛ローストビーフ 九八〇
- ・鰻烏賊の酢味噌がけ 五八〇
- ・帆立とアスパラの  
海苔酢和え 五八〇
- ・セロリの金平 五八〇
- ・菜の花と筍の胡麻和え 六八〇
- ・濃厚生湯葉刺し 六八〇
- ・生湯葉の雲丹がけ 一二八〇

## 酒肴

- ・梅水品 五八〇
- ・エイヒレ炙り 六八〇
- ・塩辛の盛り合わせ 七八〇  
(甘海老・鰻烏賊・牡蠣)
- ・自家製からすみ 八八〇

## 炭火焼

- ・白子とからすみバター醤油 七八〇
- ・ずわい蟹の蟹味噌焼き 八八〇
- ・帆立のしそバター焼き 六八〇
- ・焼野菜三種盛り 六八〇
- ・本日の鮮魚の炭火焼き 七八〇
- ・三元豚塩麴炭火焼き 九八〇

## 春の逸品

- ・和牛ローストビーフサラダ 九八〇
- ・新玉葱と京揚げの温玉サラダ 七八〇
- ・海鮮三種の燻製 八八〇
- ・新じゃがいもと  
春キヤベツの酒盗炒め 六八〇
- ・生麩と筍の花見田楽 六八〇
- ・ずわい蟹といくらの  
出汁巻玉子 八八〇
- ・自家製あつたか豆腐 五八〇
- ・濃厚胡麻豆腐 六八〇
- ・炙り雲丹餡豆腐 七八〇
- ・石鍋雲丹焼き飯 一二八〇

## 揚げ物

- ・海老と野菜の天ぷら  
盛り合わせ 九八〇
- ・鯨の竜田揚げ 六八〇
- ・揚げ湯葉海老しんじょう 六八〇

## 椀物

- ・海鮮茶碗蒸し 六八〇
- ・海苔汁(白味噌) 三八〇
- ・しじみ汁(赤だし) 四八〇

## 甘味

- ・本日の甘味 四八〇
- ・黒豆きなこアイス 三八〇

おまかせ握り：……八貫握り盛り合わせ 一九八〇  
 ……十二貫握り盛り合わせ 二六八〇

【握り 一〇〇〇】(つまみ四〇〇)

- ・玉子
- ・なめろう
- ・とび子

【握り 一五〇〇】(つまみ六八〇)

- ・鰻あじ
- ・サーモン
- ・煮蛸たこ
- ・甘海老あまえび

【握り 二〇〇〇】(つまみ七八〇)

- ・帆立はたて
- ・烏賊いか
- ・小肌こはだ
- ・ネギトロ
- ・えんがわ

【握り 二五〇〇】(つまみ八八〇)

- ・赤身
- ・真鯛
- ・勘八かんぱち
- ・どり貝

【握り 三〇〇〇】(つまみ九八〇)

- ・いくら
- ・平目
- ・穴子
- ・螺貝つぶがい

【握り 三五〇〇】(つまみ一二八〇)

- ・中トロ
- ・赤貝
- ・金目鯛

【握り 四〇〇〇】(つまみ一五八〇)

- ・大トロ
- ・雲丹うに
- ・牡丹海老ぼたんえび

【細巻】

・かつば巻き 二〇〇

・干瓢かんぴょう巻き 二〇〇

・山ごぼう巻き 三〇〇

・ネギトロ巻き 三〇〇

・鉄火巻き 三〇〇

・とろたく巻き 三五〇

・ひもきゅう巻き 四〇〇

・穴きゅう巻き 五〇〇

・茎山葵くさわさび巻き 五〇〇

・いくら巻き 七〇〇

・雲丹うに巻き 一四〇〇

・辛干瓢からかんぴょう巻き 二五〇

・辛鉄火からてっか巻き 三五〇

メニューは全て税別価格です。別途消費税8%頂きます。