

お造り六種盛り合わせ

一人前 一二八〇

※単品も承ります。

【本日のおすすめ】

- ・トウモロコシと雲丹のムース 四八〇
- ・活〆ハモの天麩羅〓梅肉で〓 八八〇
- ・北海道 渡り蟹の蒸し寿司 一二八〇
- ・神奈川 石持の竜田揚げ 七八〇

【夏の逸品料理】

- ・夏野菜のお浸し 四八〇
 - ・サザエの壺焼き 四八〇
 - ・トウモロコシともずくのかき揚げ 六八〇
 - ・九条葱の出汁巻玉子 六八〇
 - ・勘八の油焼き〓燗りがっこソース〓 八八〇
- 【串焼き〓各一本〓】
- ・運子 カマスのつみれ焼き 三八〇
 - ・北海道 黒ムツ西京焼き 三八〇
 - ・静岡 サーモン〓いくらおろし〓 三八〇

サラダ

- ・釜揚げしらすと根菜〓新玉葱〓 七八〇
- ・帆立とズッキーニ〓塩レモン〓 七八〇
- ・小海老とアボカド〓胡麻〓 七八〇

付き出し

- ・南京の田舎煮 三八〇
- ・もずく酢 四八〇
- ・大和芋のわさび和え 四八〇
- ・トマトとアボカドの塩麴焼き 四八〇

逸品

- ・自家製なめらか豆乳豆腐 五八〇
- ・海鮮茶碗蒸し 六八〇
- ・牛ホホ塩煮込み 七八〇
- ・セセリの七味焼き 八八〇

酒肴

- ・旬菜の漬物盛り合わせ 五八〇
- ・梅水品 五八〇
- ・エイヒレの炙り 六八〇
- ・自家製カラスミ 八八〇

梅物

- ・生海苔汁 三八〇
- ・あら汁 五八〇

甘味

- ・フロマージュブランとベリーのムース 四八〇
 - ・ココナッツのシヤルロット 四八〇
 - ・最中アイス〓2色のわらびもち〓 五八〇
- 〓桃のコンポート添え〓

本日の特選握り・・・・・・・・八貫 一九八〇
 十二貫 二六八〇

【鮪】

- ニユージールランド産
- 天然生インド本鮪
- ・赤身 三〇〇
- ・中トロ 四〇〇
- ・ねぎとろ 三〇〇

【白身】

- ・愛媛 真鯛 二五〇
- ・千葉 平目 三〇〇
- ・愛媛 勘八 三〇〇
- ・熊本 伊佐木 三五〇
- ・高知 金目鯛 三五〇
- ・愛媛 かわはぎ 四〇〇
- ・長崎 のどぐろ 五〇〇

【貝類】

- ・北海道 つぶ貝 三五〇
- ・北海道 煮はまぐり 三五〇

【烏賊】

- ・長崎 白烏賊 二五〇
- ・千葉 新烏賊 四〇〇

【海老・蟹】

- ・北海道 渡り蟹 三五〇
- ・北海道 ズワイ蟹 三五〇
- ・特大 蒸し海老 四〇〇
- ・富山 白海老 四五〇
- ・沖縄 車海老 五〇〇

【光物】

- ・長崎 真鱈 二五〇
- ・佐賀 小肌 二五〇

【その他】

- ・自家製 厚焼き玉子 二〇〇
- ・北海道 いくら 三〇〇
- ・千葉 穴子 四〇〇
- ・北海道 生雲丹 五〇〇

【巻物】

- ・かつば 二〇〇
- ・干瓢 かんぴょう 二五〇
- ・山ごぼう 三〇〇
- ・山葵巻き 四〇〇
- ・インド鮪とろたく 五〇〇
- ・鉄火巻き 五〇〇

表記価格は全て税別です。別途8%頂きます。