

# 本日の立喰い寿司お品書

## オススメ！握り盛り合わせ

・おまかせ5貫 500円 (税込 550) ・秋から冬へ！季節3貫 690円 (税込 734) ・光物3貫 400円 (税込 440)

刺身等はお気軽にお尋ねください。

100円 [一貫] (税込110)

自家製玉子  
生海苔  
鮮魚のなめろう  
大葉シラス  
うずら納豆  
カニ味噌

150円 [一貫] (税込165)

ねぎとろ  
生しらす(駿河湾)  
生帆立(北海道)  
サーモン  
真鯛(大阪湾)  
炙りメ鯖(石川)  
真鰯(新潟・佐渡)  
地ダコ炙り(北海道)

200円 [一貫] (税込220)

真鯛(愛媛)  
黒ソイ昆布メ(北海道)  
自家製鮫肝  
瞬メスズキ(千葉)  
スマイカ(鹿児島)  
本鮪中落ち  
釣り鰹(岩手)  
秋鮭昆布メ(青森)

250円 [一貫] (税込275)

和牛炙り(栃木)  
金目鯛炙り(高知)  
えんがわ炙り  
本カマス炙り(富山)  
秋鮭筋子握り  
ズワイ蟹(鳥取)  
本鯖炙り(宮城)

300円 [一貫] (税込330)

煮穴子[たれ・塩]  
月見いくら(北海道)  
大海老  
本白子(北海道)  
平目の鮫肝射込み  
天然寒鰯(北海道)

400円 [一貫] (税込440)

卵黄雲丹(北海道)  
カワハギ肝のせ(三重)  
牡蠣の昆布メ焼き

## ～手巻き寿司～

かつぱ・かんぴょう・たくあん・納豆 100円 (税込110)  
山ゴボウ・ねぎとろ 180円 (税込198)  
鉄火・トロタク・穴きゅう 250円 (税込275)

## 得 名物！生本マグロ 握り

・生本マグロ 大トロ 200円 (税込220)  
・生本マグロ 中トロ 200円 (税込220)  
・生本マグロ 赤身漬け 200円 (税込220)

## 天巻き

・海老天 ニンニク 400円 (税込440)  
・穴子天 西京味噌 350円 (税込385)  
・きす天 紅葉マヨ 350円 (税込385)  
・みょうが天 梅水晶 250円 (税込275)

## 毎日数量限定！！

・活鮑 踊り軍艦・天巻き 各 390円 (税込429)

## おつまみ

山ごぼうのお新香 380円 (税込418)  
梅水晶 480円 (税込528)  
小松菜の胡麻和え 380円 (税込418)  
エイヒレ炙り 580円 (税込638)  
生シラスの塩辛 480円 (税込528)  
塩煎り銀杏 400円 (税込440)

## お椀

鮮魚のあら出汁 180円 (税込198)

