

[ 寿司 ]

【本日のお任せ6貫握り】

1480 (税込1628)

本鮪赤身漬け・方々昆布メ・1本釣り鰹  
赤海老・目鯛・天然カンパチ

【本日の10貫握り盛り】

2480 (税込2728)

本鮪赤身漬け・目鯛・1本釣り鰹  
赤海老・煮穴子・方々昆布メ  
天然カンパチ・ズワイ蟹・真鯛・生帆立

【光物4貫】

750 (税込825)

メ鯖・真鯛・生しらす・真鱈酢メ

【名物！生本マグロ】

各330 (税込363)

大トロ・中トロ・赤身漬け

【单品】

[170円] (税込187)

- ・ ネギトロ
- ・ 蟹味噌
- ・ 千葉 わらさ
- ・ 静岡 生しらす
- ・ 三重 地鱈酢メ
- ・ 生海苔

[230円] (税込253)

- ・ 愛媛 真鯛
- ・ 宮城 1本釣り鰹
- ・ 北海道 帆立
- ・ 長崎 目鯛
- ・ 熊本 地タコ炙り
- ・ ノルウェー サーモン
- ・ 沖縄 紅イカ
- ・ 富山 メ鯖

[270円] (税込297)

- ・ 赤海老煎り酒漬け
- ・ 和牛炙り
- ・ えんがわ炙り
- ・ 鳥取 ズワイ蟹
- ・ 宮城 方々昆布メ

[330円] (税込363)

- ・ 月見いくら
- ・ 煮穴子(タレ・塩)
- ・ 大海老
- ・ 宮城 ドラゴン太刀魚炙り
- ・ 天然平目の鮫肝射込み

[440円] (税込484)

- ・ 北海道 卵黄雲丹
- ・ 神奈川 金目鯛炙り
- ・ 青森 平目えんがわ



和食と立喰い寿司ナチュラ

[ お料理 ]



Official HP



Instagram

6月9日(金)

[ 厳選お造り ]

『お任せお刺身3点盛り』 1980 (税込 2178)

- ・長崎 本鮪中トロ 950 (税込 1045)
- ・鹿児島 天然鰯 950 (税込 1045)
- ・宮城 初鰹 850 (税込 935)
- ・福島 天然平目 780 (税込 858)
- ・神奈川 金目鯛 890 (税込 979)
- ・富山 メ鯖 760 (税込 836)

[ おばんざい ]

- ・筍とふきの土佐煮 620 (税込 682)
- ・泉州 水茄子の梅肉和え 590 (税込 649)
- ・アスパラガスの白和え 530 (税込 583)
- ・行者にんにく酢味噌がけ 580 (税込 638)
- ・スナップエンドウ胡麻和え 580 (税込 638)

[ 旬菜 ]

- ・初物!枝豆のお浸し 680 (税込 748)
- ・揚げとうもろこし 490 (税込 539)
- ・万願寺唐辛子焼き 680 (税込 748)
- ・谷中生姜のフライ 650 (税込 715)
- ・焼きそら豆 650 (税込 715)

[ サラダ ]

- ・ジャコと厚揚げのサラダ  
~ナチュラルドレッシング~ 780 (税込 858)
- ・蛸とトマトのガリサラダ 730 (税込 803)

[ 本日のお魚 ]

『三味焼き』 1人前 1280 (税込 1408) 2人前~

~旬の鮮魚3種類を少しずつご用意致します~

- ・北海道 つぶ貝 つぼ焼き
- ・佐渡 サーモン 塩麴焼き
- ・米 銀グラ 西京焼き

【厳選食材】

- ・北海道 つぶ貝 つぼ焼き 2ヶ 680 (税込 748)
- ・岐阜 鮎 塩焼き 780 (税込 858)
- ・淡路 鱈 西京焼き 1280 (税込 1408)
- ・岩手 キンキ  
塩焼き or 煮付け 1980 (税込 2178)

[ 本日の逸品 ]

- ・沖縄 糸もずく酢 390 (税込 429)
- ・マグロとアボカドの和風ユッケ 830 (税込 913)
- ・牡蠣ときのこのバター醤油炒め 880 (税込 968)
- ・丸茄子の肉味噌田楽 730 (税込 803)
- ・帆立ととうもろこしの焼売 2ヶ 650 (税込 715)
- ・梅雨鯛の梅煮 1尾 520 (税込 572)

[ 本日のお肉 ]

- ・桜姫鶏もも肉の昆布メ焼き 1080 (税込 1188)
- ・鴨ロースの山椒焼き 1280 (税込 1408)
- ・柔らか牛タン炙り 1480 (税込 1628)
- ・黒毛和牛内ももの炭火焼き 2480 (税込 2728)

[ 定番 ]

『しらすたっぷり出汁巻き玉子』

~濃厚出汁をふんだんに閉じ込めました~

680 (税込 748)

[ 揚げたて天婦羅 ]

- ・おまかせ天婦羅5点盛り 1480 (税込 1628)
- ・旬野菜天婦羅 980 (税込 1058)
- ・カレイの唐揚げ 780 (税込 858)

[ こだわり仕込み ]

- ・濃厚蟹味噌クリームコロッケ1個 380 (税込 418)
- ・数量限定!鯖の棒寿司 2切 530 (税込 583)

[ 酒肴 ]

- ・梅水晶 680 (税込 748)
- ・自家製からすみ 980 (税込 1078)
- ・エイヒレ炙り 580 (税込 638)
- ・クリームチーズ西京焼き 780 (税込 858)

[ メ物 ]

- ・ずわい蟹といくらののつけ寿司 1580 (税込 1738)
- ・真鯛の梅茶漬け 800 (税込 880)
- ・稲庭うどん 胡麻味噌ダレ 840 (税込 924)
- ・生海苔汁 380 (税込 418)

[ 甘味 ]

- ・宇治抹茶ティラミス 580 (税込 638)
- ・玄米茶アイス最中 580 (税込 638)
- ・柚子シャーベット 380 (税込 418)

・お通し代としてお一人様330円(税込363)頂きます。