

お造り

- ・厳選 お刺身お任せ 五点盛り 〜二人前より承ります〜
- ・豪快 お刺身お任せ 大皿盛り 〜三名様から四名様向け〜

一人前 980

2480

《单品》

・宮城産 戻り鰹	880	・北海道産 天然鰹	880
・岩手産 本鱈	980	・千葉産 金目鯛	980
・長崎産 目鯛	880	・神奈川産 太刀魚	980
・長崎産 伊佐木	880	・北海道産 ツブ貝	780

秋の厳選食材

- ・愛知産 塩煎り銀杏
- ・北海道産 秋刀魚の炭火烧
- ・北海道産 白子と酢飯のバター焼き
- ・中国産 鮫肝ボン酢
- ・宮城産 のどぐろく刺身、塩焼、煮付く

秋の逸品料理

- ・長崎産 甘鯛と京芋の揚げ浸し
- ・北海道産 秋刀魚の蒲焼く山わさびのせく
- ・広島産 牡蠣と茸のバター醤油焼
- ・北海道産 生エイヒレの生姜焼き
- ・和歌山産 松茸の炊き込みご飯

サラダ

- ・生ハムとアボガドのサラダ
- ・釜揚げシラスと茸のサラダ
- ・スモークサーモンと蓮根のサラダ

【ドレッシング：胡麻・玉ねぎ・山葵の3種からお選びください。】

旬菜の小鉢

- おまかせ三種盛り ：左の小鉢からお選びください。
- ・アボガドとトマトの塩麴和え
- ・カツオの角煮
- ・長芋としらすの土佐和え
- ・わらびと茸のお浸し
- ・マンボウの腸の酢味噌和え
- ・青ツブ貝の旨煮

天麩羅

- ・穴子の一本天麩羅
- ・アスパラの肉巻きと半熟卵
- ・ハモと旬野菜の天麩羅
- ・メゴチの磯辺揚げ
- ・白海老と牛蒡のかき揚げ



自家製手作り豆腐

- ・なめらか豆乳豆腐
- ・濃厚胡麻豆腐
- ・雲丹餡豆腐

当店の豆腐はご注文を頂いてからお作りします。少々お時間を頂きます。

一品料理

- ・新じゃがいものポテトフライくゆかり塩でく
- ・海鮮の茶碗蒸し
- ・海のレバ刺し
- ・白海老の唐揚げ
- ・松茸のコロッケ
- ・ハモの柳川風小鍋
- ・出汁巻玉子く青海苔庵でく

酒肴

- ・真鱈の青唐なめろう
- ・梅水晶
- ・山牛蒡のお新香
- ・いぶりがっこのクリームチーズ
- ・エイヒレ炙り

肉料理

- ・馬刺し盛り合わせ(赤身・タテガミ)
- ・自家製鴨しゅうまい
- ・黒毛和牛の炭火烧
- ・牛すじの赤味噌煮込み
- ・牛タンの塩麴焼
- ・イベリコ豚ハラミの炭火烧
- ・大山(だいせん)鶏の昆布メ三種焼

焼き魚

- ・本鱈の西京焼
- ・サバの田楽味噌焼き
- ・カマスの塩焼
- ・本鮪のスペアリブ

メ物

- ・特撰 握り八貫盛り合わせ
- ・鮫肝のお茶漬け
- ・一口どんぶりく四種の味でく
- ・ズワイ蟹と蟹味噌の石焼飯
- ・濃厚あら汁つけ麺

【いくら、蟹、雲丹、ネギトロ】

椀物

- ・生のり汁
- ・しじみ汁

甘味

- ・きなこのパンナコッタ
- ・安納芋のスウィートポテトくバナアイス添えく
- ・塩バナライアイス

・価格は全て税別です。消費税として別途8%頂きます。  
・お通し代としてお一人様300円(税別)頂きます