

4/17(日)

# 本日の立喰い寿司お品書

## 握り盛り合わせ

おまかせ5貫 600円 特選!!生本鮪3貫 800円 光物3貫 400円

つまみは、握りの価格×3でご用意できます

100円(一貫)  
**新物!!大葉しらす**  
 ほたるいか(兵庫)  
 自家製玉子  
 生海苔  
 とびっ子  
 鮮魚のなめろう  
 うずら納豆

150円(一貫)  
**本鮪炙り(大原)**  
 鰯(石川)  
 鯆(新潟)  
 メ鯖(千葉)  
 ねぎとろ  
 サーモン  
 カニ味噌  
 ズワイガニほぐし身

200円(一貫)  
**いさぎ(山口仙崎)**  
**牡丹海老(北海道)**  
**キジハタ(五島列島)**  
**活生たこ(北海道)**  
**活すみいか(鹿児島)**  
**小肌(佐賀)**  
**生しらす(駿河湾)**  
**えんがわ炙り**

300円(一貫)  
**本鮪中落ち**  
**特大!!生帆立**  
**天然煮穴子(たれ・塩)**  
**活赤貝**  
**本鮪赤身**  
**いくら**  
**大海老**

400円(一貫)  
**のれそれ(穴子稚魚)**  
**活つぶ貝**  
**本鮪中とろ**

500円(一貫)  
**生うに(北海道)**  
**本鮪大とろ**  
**北海こぼれ軍艦**  
(うに・いくら・ズワイガニ)

### 巻物

かつぱ・かんぴょう・たくあん・納豆 200円  
 ねぎとろ・山ゴボウ・鉄火 300円  
 トロタク・穴きゅう 400円

### おすすめ

#### 名物!銅鍋煮込み

鮮魚のあら煮 280円  
 牡蠣と豆腐の煮込み 380円

### おつまみ

活生たこ吸盤炙り 480円  
 筍の木の芽味噌 480円  
 長芋の漬物 480円  
 釜揚げシラスおろし 480円  
 蛸イカと昆布メ菜花の酢味噌和 480円  
 ほたるいか沖漬け 480円  
 貝ひもぬた和え 480円  
 ふきのとう白胡麻和え 480円  
 生シラスの塩辛 580円  
 梅水晶 580円  
 ズワイガニと菜の花のお浸し 580円  
 鮮魚の山葵ぼくだん 580円

### お椀

赤だししじみ汁 180円

表記価格は全て税別です。消費税として8%別途頂きます。