

《お造り》

●松葉蟹お造り

時価

●かわはぎ薄造り肝ポン酢

時価

関鯖お造り

四、六〇〇円

生牡蠣(ベビーオイスター)

一、四〇〇円

馬刺し(霜降・ラム・こうね)

四、八〇〇円

馬刺し(レバー入り)

七、四〇〇円

特選馬刺し盛り(霜降り・ラム・こうね・レバ

ヒレ)

一〇、八〇〇円

一八〇時間熟成河豚薄造り五、八〇〇円

河豚皮刺し

二、二〇〇円

一八〇時間熟成河豚ぶつ切り

一一、六〇〇円

河豚ぶつ切り鮫肝和え

一五、六〇〇円

蛸ぶつ切り(佐島)

二、四〇〇円

●黒鮑の薄造り(間人産)

時価

大羽鰯のお造り

一、六〇〇円

ばぶんうに(ミョウバン無し)五、九〇〇円

《珍味 酒肴》

毛蟹

六、八〇〇円

●松葉蟹浜茹で

時価

●蒸し渡り蟹(雄・雌)

一、四〇〇円

赤なまこ酢

一、〇〇〇円

鯖のへしこ(丹後産)

一、〇〇〇円

●蒸し黒鮑(間人産)

時価

島らっきょ

八八〇円

鴨ロース

二、八〇〇円

自家製からすみ

二、六四〇円

にたり鯨ベーコン

三、九〇〇円

季節魚菜の酢味噌和え

二、八七〇円