

★ほやお造り	1,500円
★大羽いわしのお造り	1,500円
★秋刀魚のお造り	2,000円
★関鯖お造り	4,800円
★生牡蠣(仙鳳趾)	2,000円
★佐島の蛸ぶつ切り	2,400円
★馬刺し盛り (霜降り、ラム、たてがみ)	4,700円
★馬刺し盛り (霜降り、ラム、たてがみ・レバー)	7,400円

<珍味>

★自家製からすみ	2,640円
★鴨ロース	2,600円
★漁師さんの奥さんが漬けた鯖のへしこ	1,000円

<焼き物>

★銀鱈西京焼き	2,000円
★のどろ炭火焼き(市場に出回らない900g以上のもの 重量により時価)	
★若狭で育ち上がった砂浜で海塩だけを使って干した はたはた一夜干し (毎年9月の1ヶ月の間だけしか有りません) 2本	2400円
★おうちで秋刀魚焼来たくない方→プロが炭火で焼いた最高の	

<煮物・蒸し物>

★炙り煮穴子	2,800円
★網走産きんきの煮付け	時価
★海老しんじょう	1,650円
★九条葱と大羽鰯のつみれ	1,350円

<お鍋>

★葱鮪鍋(野菜たっぷり!)	7,600円
---------------	--------

<揚げ物>

★毛蟹のクリームコロッケ	3,600円
--------------	--------