

《お造り》

●松葉蟹お造り

一〇、八〇〇円

●かわはぎ薄造り肝ポン酢

時価

関鯖お造り

四、二〇〇円

天然鰯お造り・炙り

三、六〇〇円

生牡蠣(仙鳳趾)

一、九〇〇円

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

●一八〇時間熟成天然薄造り五、八〇〇円

天然河豚皮刺し

二、二〇〇円

●一八〇時間熟成天然河豚ぶつ切り

一一、六〇〇円

●天然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・お刺身

時価

大羽鰯のお造り

一、六〇〇円

●天然キングサーモン(北海道産)お造り

四、六〇〇円

ばふんうに(ミョウバン無し)五、九〇〇円

《珍味 酒肴》

鱈白子ポン酢

二、四〇〇円

●香箱蟹(噴火湾)

四、五〇〇円

銀杏(揚げ・煎り)

一、〇〇〇円

鯖のへしこ(丹後産)

一、〇〇〇円

●蒸し黒鮑(志摩産)

時価

島らっきょ

八八〇円

鳴ロース

二、八〇〇円

自家製からすみ

二、六四〇円