

## 《揚物》

- 熟成河豚の唐揚げ 五、八〇〇円  
春野菜と穴子の天麩羅盛り 四、二〇〇円  
河豚白子と山菜の天麩羅盛り 六、四〇〇円  
車海老と山菜の天麩羅盛り 三、七〇〇円  
毛蟹クリームコロッケ 四、四〇〇円  
車海老のフライタルタルソース 三、四〇〇円

## 《お鍋》

- 螢烏賊のしゃぶしゃぶ（二人前） 一〇、五〇〇円  
● 蛤と春野菜の小鍋仕立て（二人前） 七、五〇〇円  
● すっぽん丸鍋（二人前） 二八、〇〇〇円  
ねぎま鍋（二人前） 七、六〇〇円

- 牡蠣の土手鍋（二人前） 六、八〇〇円

## 《サラダ・酢の物》

- 蛸と胡瓜の酢の物 二、八〇〇円  
自生のクレソンと鴨と新玉葱のサラダ 三、八〇〇円  
自生のクレソンと牛叩きと新玉葱のサラダ 四、八〇〇円  
毛蟹ときゅうりと若布の酢の物 四、四〇〇円  
毛蟹サラダ 四、四〇〇円  
水菜と蛸のサラダ 二、九〇〇円

## 《お食事》

御飯（無農薬の福井県産ミルキークイーン）は、土鍋で毎回炊くので、三〇分前後のお時間を頂きます。早めの御注