

《お造り》

●虎魚薄造り肝ポン酢(あらの部分は白味
噌椀又は唐揚げに致します。)

時価

関鰯お造り

三、九〇〇円

生牡蠣(ベビーオイスター)

一、四〇〇円

岩牡蠣

二、二〇〇円

馬刺し(霜降・ラム・こうね)

四、九〇〇円

馬刺し(レバー入り)

八、四〇〇円

特選馬刺し盛り

一一、〇〇〇円

(霜降り・ラム・こうね・レバー・ヒレ)

蛸ぶつ切り(佐島)

二、四〇〇円

●黒鮑の薄造り

時価

鱧の梅肉落とし・焼き霜

二、八〇〇円

白いかお造り

一、八〇〇円

生うに(ミョウバン無し)

四、九〇〇円

鳥貝(若狭)

三、三〇〇円

毛蟹

六、八〇〇円

《珍味 酒肴》

生じゅんさい酢(秋田産)

一、五〇〇円

鯖のへしこ(丹後産)

九〇〇円

●蒸し黒鮑(間人産)

時価

島らっきょ

一、〇〇〇円

水茄子浅漬

九〇〇円

鴨ロース

二、九〇〇円

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

アスパラガスの山椒和え

一、八〇〇円

季節魚菜の酢味噌和え

二、八七〇円

山椒じゃこ

五五〇円

昆布の山椒煮

五五〇円