

夏河豚の唐揚げ

五、八〇〇円

虎魚の唐揚げ

五、〇〇〇円

とうもろこしと穴子の天麩羅盛り

四、二〇〇円

鱧フライタルタルソース

二、四〇〇円

車海老と初夏野菜天麩羅盛り

四、四〇〇円

毛蟹のクリームコロッケ

四、四〇〇円

車海老のフライタルタルソース

二、六〇〇円

## 《お鍋》

お鍋は全て二人前になります。

●鱧(淡路産)のしゃぶしゃぶ

六、八〇〇円

●すっぽん丸鍋(二人前)

二八、〇〇〇円

## 《サラダ・酢の物》

蛸と胡瓜と山独活の酢の物

二、八〇〇円

クレソンと牛たたきと玉葱サラダ

四、八〇〇円

クレソンと鴨と玉葱サラダ

三、八〇〇円

毛蟹と若布の酢の物

五、八〇〇円

鱧ときゅうりのお酢の物

三、〇〇〇円

毛蟹サラダ

五、八〇〇円

## 《お食事》

御飯(無農薬の福井県産ミルクイーン)は、土鍋で炊

くので、四〇分前後のお時間を頂きます。

●手打ち蕎麦

一、九〇〇円

(国産そば粉使用・五日前迄の要御予約)

天ばら御飯

三、〇〇〇円

土鍋炊き穴子御飯

四、〇〇〇円

うに(利尻)小井

七、七〇〇円

煮穴子炙り握り

二、八〇〇円

土鍋炊き山椒じゃこ御飯

三、六〇〇円

土鍋炊き御飯(二人前)

三、〇〇〇円