

《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)

●関鮎お造り 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、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・酢味噌落とし・焼霜 二、八〇〇円

赤いかお造り 二、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

●石垣貝(岩手) 二、四〇〇円

大羽いわしのお造り 二、〇〇〇円

毛蟹 六、八〇〇円

《珍味 酒肴》

●冷製コーンスープ 一、〇〇〇円

生じゅんさい酢(秋田産) 一、五〇〇円

生じゅんさいキウイ酢 一、八〇〇円

鯖のへしこ(丹後産) 九〇〇円

●蒸し黒鮑(間人産) 時価

鳥らっきょ 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