

丸茄子と生麩の揚げ出し 一、八〇〇円

筑前煮 九〇〇円

きんき煮付け(網走産一本釣り) 時価

煮穴子 三、五〇〇円

出汁巻き卵 九九〇円

(抗生物質・抗菌剤を一切使わずに育てた鶏の卵を使用しております。)

《揚物》

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 四、二〇〇円

鱧フライタルタルソース 二、八〇〇円

車海老と初夏野菜天麩羅 三、八〇〇円

鱧と初夏野菜の天麩羅 三、八〇〇円

穴子のフライタルタルソース 三、〇〇〇円

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 七、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(佐島)と胡瓜の酢の物 二、八〇〇円

クレソンと牛叩きと玉葱サラダ 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》