

《お造り》

皮はぎ薄造り

時価

松茸お造り(信州産)

三、三〇〇円

新烏賊お造り

二、八〇〇円

虎魚薄造り肝ポン酢

(あらの部分は唐揚げに致します) 時価

●特大秋刀魚お造り

三、六〇〇円

生牡蠣(仙鳳趾)

一、九八〇円

馬刺し(霜降・ひれ・たてがみ)

五、八〇〇円

馬レバー刺身

三、六〇〇円

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・焼霜

三、六〇〇円

生うに(ミョウバン無し)

四、八〇〇円

大羽いわしのお造り

二、〇〇〇円

《珍味 酒肴》

香箱蟹 噴火湾 大

四、二〇〇円

小

二、八〇〇円

信州産松茸と淡路産の鱧の土瓶蒸し

八、八〇〇円

●冷製コンスープ(又はかぼちゃのスープ)

一、二〇〇円

鮎のうるか

二、七〇〇円

茶豆

一、〇〇〇円

新銀杏(煎り・揚げ)

一、二〇〇円

鯖のへしこ(丹後産)

九〇〇円

●蒸し黒鮑

時価

鳥らっきょ

一、二〇〇円

水茄子浅漬

九〇〇円

鴨ロース

二、九〇〇円