

《お造り》

●皮はぎ薄造り(アラはお椀に致します)時価

●松葉蟹お造り

一一、〇〇〇円

関鯖お造り

四、二〇〇円

一八〇時間熟成河豚薄造り 五、五〇〇円

一八〇時間熟成河豚ふつ切り八、二五〇円

河豚のふつ切り鮫肝和え 一二、〇〇〇円

天然鰯(余市産)お造り 三、七〇〇円

●にたり鯨尾の身

一二、〇〇〇円

生牡蠣(仙鳳趾)

一、五〇〇円

馬刺し(霜降・ひれ・たてがみ) 六、八〇〇円

馬レバー刺身

三、六〇〇円

馬たたき

四、二〇〇円

蛸ぶつ切り(佐島)

三、二〇〇円

●黒鮑の薄造り

時価

●毛蟹

時価

生うに(ミョウバン無し)

四、八〇〇円

《珍味 酒肴》

香箱蟹(噴火湾)大

四、二〇〇円

小

二、八〇〇円

晩期の丹波の黒枝豆

一、四〇〇円

自家製鮎のうるか

二、七〇〇円

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

鴨ロース

二、九〇〇円

にたり鯨ベーコン

三、九〇〇円

独活と旬魚介の酢味噌和え

二、二〇〇円