

リアルオーガニック卵を使用しております。)

《揚物》

海老茅揚げ	一、八〇〇円
熟成河豚の唐揚げ	五、八〇〇円
虎魚の唐揚げ	四、〇〇〇円
秋野菜と穴子の天麩羅	四、二〇〇円
鱧フライ タルタルソース	三、二〇〇円
鱧の天麩羅	三、八〇〇円
穴子のフライ	三、八〇〇円
牡蠣フライ	二、四〇〇円
蟹のクリームコロッケ	四、四〇〇円
車海老フライ	二、八〇〇円

《お鍋》 お鍋は全て二人前になります。

●葱鮎鍋

八、八〇〇円

●牡蠣の土手鍋

七、六〇〇円

●蟹しゃぶ

四〇、〇〇〇円

●すっぽん丸鍋

二八、〇〇〇円

《サラダ・酢の物》

蛸(佐島)と胡瓜の酢の物	三、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
蟹サラダ	四、八〇〇円

《お食事》

御飯(無農薬の福井県産ミルキークイーン)は、土鍋で炊くので、四〇分前後のお時間を頂きます。

天ばら御飯

三、〇〇〇円