

《揚物》

海老芋餅粉揚げ 一、八〇〇円

一八〇時間熟成河豚の唐揚げ 五、八〇〇円

冬野菜と穴子の天麩羅 四、二〇〇円

穴子のフライ 三、八〇〇円

車海老と冬野菜の天麩羅盛り 四、四〇〇円

蟹クリームコロッケ 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。

河豚鍋 二四、〇〇〇円

白子入り河豚鍋 二九、〇〇〇円

●葱鮎鍋 八、八〇〇円

●牡蠣の土手鍋 七、六〇〇円

●松葉蟹しゃぶ 五〇、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

水菜と蛸のサラダ 三、二〇〇円

毛蟹と若布の酢の物 五、八〇〇円

鱧と胡瓜の酢の物 三、〇〇〇円

毛蟹サラダ 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

土鍋炊き穴子御飯 四、八〇〇円

うに小井 七、七〇〇円

煮穴子炙り握り 三、三〇〇円