

《お造り》

●鬼海老(間人産) 二、七〇〇円

●皮はぎ薄造り(アラはお椀に致します)時価

●越前蟹・間人蟹お造り

(御希望の大ききにより)時価

関鯖お造り 四、二〇〇円

一八〇時間熟成河豚薄造り 六、六〇〇円

一八〇時間熟成河豚ふつ切り九、九〇〇円

河豚のふつ切り鮫肝和え 一、二、〇〇〇円

●にたり鯨尾の身 一、二、〇〇〇円

生牡蠣(室津産) 二、四〇〇円

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(間人産) 二、八〇〇円

●黒鮑の薄造り(間人産) 時価

越前蟹浜茹で 八、六〇〇円

生うに(ミョウバン無し) 四、八〇〇円

やり烏賊お造り(間人産) 二、四〇〇円

《珍味 酒肴》

空豆 一、〇〇〇円

自家製からすみ 二、八〇〇円

自家製このわた 一、八〇〇円

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