

《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

大羽いわしのお造り

二、〇〇〇円

関鯖お造り

四、二〇〇円

平貝(志摩産)のお造り・炙り

二、八〇〇円

桜鯛のお造り・昆布メ

三、八〇〇円

●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

馬のたたき

四、二〇〇円

蛸ぶつ切り(間人産)

二、八〇〇円

●黒鮑の薄造り(間人又は志摩産)

時価

生うに(ミョウバン無し)

四、八〇〇円

白烏賊お造り(間人産)

三、三〇〇円

本日のお造り三点盛り

五、五〇〇円

《珍味 酒肴》

アスパラガスの山椒和え

一、八〇〇円

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

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

山独活と旬魚介の酢味噌和

二、二〇〇円

山椒じゃこ

五五〇円