

く一八〇時間熟成させておりますので、ジャスト熟成の河豚を御希望の場合は、一週間前迄に御予約をお願いしております。

★藍のお料理は、白砂糖不使用です。

★アラカルトをお選びのお客様のお料理にも、お先付け、八寸、季節の果物(四、二〇〇円)を御提供させていただいております。

アレルギー、苦手な食材等を、事前にお教え下さいませ。

★全て消費税込みのお値段になっております。

《おみやげ》

(スムーズに御提供させていただく為に、前日迄(鯖寿司は五日前)の御予約を、お願いしております)

穴子寿し 一本

五、九〇〇円

山椒おじゃこ

御自宅用 一袋 九九〇円

贈答用

二袋詰め 二、四〇〇円

三袋詰め 三、六〇〇円

自家製からすみ 宮崎・長崎・鹿児島

干し上がり一腹 一九〇g〜四〇〇g

一二、八〇〇円〜三〇、〇〇〇円

銀鱈西京漬け 三切 六、三〇〇円

五切 一〇、四五〇円

天然ひれ酒用ふぐ鱈 八枚 一、六〇〇円

銀鱈西京焼き弁当 三、八八〇円

ディナーセット 六、六〇〇円

オードブル 七、七〇〇円

すっぽん(一杯) 一九、六〇〇円

毛蟹たっぷりのクリームコロッケ(生・揚)

二個入り 四、四〇〇円