

《お造り》

●かわはぎ薄造り肝ポン酢

六、八〇〇円

●大羽いわしのお造り

二、四〇〇円

関鯖お造り

三、四〇〇円

秋刀魚のお造り

二、六〇〇円

天然とら河豚薄造り

五、二〇〇円

天然とら河豚ぶつ切り

一〇、四〇〇円

★(河豚は四八時間く一九二時間熟成)

鱧(梅肉)落とし・焼き霜(酢味噌)

三、四〇〇円

天領真生牡蠣(小豆島産)

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

●黒鮑の薄造り(志摩産)

時価

生うに(ミョウバン無)北海道 四、八〇〇円

目貝鮑薄造り(志摩産) 一一、〇〇〇円

●真高鮑(志摩産)

時価

●伊勢海老(伊勢産)

九、七〇〇円

お造り盛り合わせ

六、七〇〇円く

《珍味 酒肴》

●松茸(信州)と鱧の土瓶蒸し 六、八〇〇円

●松茸(信州)のお造り 五、五〇〇円

●香箱蟹(噴火湾) 二、九〇〇円

●蒸し渡り雄蟹(志摩産) 八、九〇〇円

きんぴら牛蒡

七〇〇円

●酔っぱらい渡り雌蟹(志摩産) 八、九〇〇円

自家製からすみ 二、八〇〇円

水茄子浅漬 九〇〇円

自家製鮎のうるか 二、〇〇〇円