

きんき煮付け(網走産一本釣り) 時価

冬瓜の渡り蟹あんかけ 三、四〇〇円

煮穴子 三、五〇〇円

出汁巻き卵 一、六〇〇円

(抗生物質・抗菌剤を一切使わずに育てたオリアルオーガニック卵を使用しております。)

《揚物》

●天然舞茸天麩羅 三、二〇〇円

松茸のフライ 九、二〇〇円

天然とらふぐ唐揚げ 五、二〇〇円

鮑フライ肝ソース 一〇、九〇〇円

鱧フライ 三、九〇〇円

穴熊の唐揚げ 四、六〇〇円

穴子の天麩羅 四、二〇〇円

穴子フライ 三、八〇〇円

車海老と秋野菜の天麩羅盛 四、四〇〇円

蟹クリームコロツケ 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。

●月の輪熊鍋 一九、六〇〇円

●葱鮓鍋 八、八〇〇円

●すっぽん丸鍋 二八、〇〇〇円

●鱧と松茸のしゃぶしゃぶ

●鱧しゃぶ 八、六〇〇円

《サラダ・酢の物》

渡り蟹と若布の酢の物 五、八〇〇円

自生のクレソンと新玉葱と牛たたきのサラダ

五、四〇〇円

自生のクレソンと新玉葱と鴨ロースのサラダ