

## 《お造り》

### ●越前蟹お造り

時価

### ●かわはぎ薄造り肝ポン酢

時価

(あらはお椀にさせていただきます)

### 関鯖お造り

三、八〇〇円

### 天然鰯お造り・炙り

四、八〇〇円

### 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〜一九二時間熟成)

### 天然虎河豚皮刺し

三、〇〇〇円

### 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

### ●にたり鯨お造り

五、九〇〇円

### ●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

### ●車海老お造り

三、〇〇〇円

### ●伊勢海老(伊勢産)

時価

### 蛸ぶつ切り(志摩産)

二、八〇〇円

### お造り盛り合わせ

六、七〇〇円

## 《珍味 酒肴》

### ●香箱蟹(噴火湾)大

五、〇〇〇円

### 香箱蟹(噴火湾)

三、八〇〇円

### ●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

### 自家製鮎のうるか

二、〇〇〇円

### 鯖のへしこ(間人産)

八〇〇円

### ●蒸し黒鮑

時価

### 島らっきょ

一、一〇〇円

### 鴨ロース

二、九〇〇円