

## 『お造り』

●越前蟹お造り	
●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)	
関鯥お造り	
天然鰯お造り・炙り	三、八〇〇円
天然とら河豚薄造り	四、八〇〇円
天然とら河豚ぶつ切り	五、一〇〇円
(河豚は四八時間～一九二時間熟成)	一〇、四〇〇円
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
鰯のへしこ(間人産)	八〇〇円
●蒸し黒鮑	時価
島らっきょ	一、一〇〇円
鳴口ース	二、九〇〇円