

《お造り》

●活皮はぎ薄造り・肝ポン酢 八、八〇〇円

●活槍烏賊姿造り 六、六〇〇円

(足やヒレは竜田揚げに致します。)

●活ぼたん海老 二、四〇〇円

●活黒鮑の薄造り(陸奥湾) 一六、七〇〇円

●活ほやのお造り 二、八〇〇円

●活伊勢海老お造り 八、八〇〇円

●関鯖お造り 三、九〇〇円

●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

(河豚は四八時間く一二八時間熟成)

●天然とら河豚皮刺し 三、〇〇〇円

●生うに(みょうばん不使用)

●馬刺し(霜降・ひれ・たてがみ) 六、八〇〇円

●馬レバー刺身

●にたり鯨お造り

三、六〇〇円

五、九〇〇円

《珍味 酒肴》

●酔っ払い渡り蟹(志摩産)

八、七〇〇円

●蒸し渡り蟹(志摩産)

時価

●毛蟹

四、八〇〇円

●自家製からすみ

二、八〇〇円

●自家製鮎のうるか

二、四〇〇円

●鯖のへしこ(間人産)

八〇〇円

●蒸し黒鮑

一六、七〇〇円

●島らっきょ

一、一〇〇円

●鴨ロース

二、九〇〇円

●にたり鯨ベーコン

三、九〇〇円

●アスパラ山椒和え

二、四〇〇円

●山椒じゃこ

六〇〇円