

《お造り》

おこぜの薄造り

時価

関鯨お造り

三、〇〇〇円

岩牡蠣

一、八〇〇円

馬刺し(霜降り・ラム・こうね)

四、七〇〇円

馬刺し(レバー入り)

六、八〇〇円

生うに(函館産)ミョウバン無し

五、四〇〇円

車海老のお造り(二本)

二、九〇〇円

蛸ぶつ切り(佐島)

二、三一〇円

鮑(黒鮑)の薄造り

時価

鮑(雌貝)のお造り時

価

秋刀魚のお造り

二、八〇〇円

伊勢海老 重量により

時価

鱧梅肉落とし・焼き霜

三、三〇〇円

毛蟹(オホーツク産)

四、八〇〇円

《珍味 酒肴》

鱧と松茸(富良野)の土瓶蒸し

七、八〇〇円

新銀杏煎り・揚げ

九〇〇

漁師さんが干したばちこ

四、二〇〇円

子持ち昆布

一、五〇〇円

茶豆

一、〇〇〇円

蒸し黒鮑(志摩産)

時価

島らっきょ

五〇〇円

鴨ロース

二、三〇〇円

自家製からすみ

二、六四〇円

鯨ベーコン

三、九六〇円

季節魚介と独活の酢味噌和え

一、九八〇円

山椒じゃこ・青唐辛子じゃこ

五五〇円

昆布の山椒煮

五五〇円

水茄子浅漬け

八五〇円