

★鮑薄造り 肝ソース(肝醤油、ひんぎゃの塩、酢橘)	重量により時価
★佐島の蛸ぶつ切り	1728円
★馬刺し盛り (霜降り、ラム、たてがみ)	4300円
★馬刺し盛り (霜降り、ラム、たてがみ・レバー)	6700円
★毛蟹(オホーツク)	3960円
★毛蟹(オホーツク)	1キロ 1杯 32700円
★大羽鰯のお造り	1800円

<珍味>

★蒸し鮑(黒鮑) 400グラム~600グラム	重量により時価
★鯨ベーコン	3410円
★自家製からすみ	2640円
★鴨ロース	2300円

<焼き物>

★黒毛和牛たたき	3300円
★銀鱈西京焼き	2000円
★鮑(黒鮑)ステーキ 肝ソース添え	重量により時価
◎のどくろ炭火焼き(市場に出回らない900g以上のもの)	重量により時価

<煮物・蒸し物>

★炙り煮穴子	2400円
★網走産きんきの煮付け	時価
★練茄子	990円

<お鍋>

★ねぎま鍋 (野菜たっぷり!)	7100円
★早松茸(富良野産)と鱧のしゃぶしゃぶ	43,000円
●すっぽん鍋	2人前 28600円(3日前迄の要御予約)

<揚げ物>

★毛蟹のクリームコロッケ	3240円
★鱧フライ タルタルソース	3240円