

《お造り》

間人蟹お造り・焼き蟹

時価

皮はぎの薄造り 肝ポン酢添え

時価

一六〇時間熟成河豚ぶつ切り鮫肝和え

一一、六〇〇円

一六〇時間天然河豚ぶつ切り 八、九一〇円

一六〇時間熟成河豚薄造り 五、九四〇円

天然とら河豚の皮刺し 二、八〇〇円

関鯖お造り 三、八〇〇円

白ばい貝お造り(丹後産) 一、二〇〇円

生牡蠣(仙鳳趾) 二、四〇〇円

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

車海老のお造り(二本) 二、六〇〇円

蛸ぶつ切り(佐島) 二、四〇〇円

鮑(黒鮑)の薄造り・お刺身

時価

間人蟹お造り

時価

甘鯛(お造り・湯引き・炙り)

六、八〇〇円

《珍味 酒肴》

香箱蟹

三、二〇〇円

鱈の白子ポン酢

一、八〇〇円

新銀杏煎り・揚げ

九〇〇円

漁師さんが干したばちこ

四、〇〇〇円

子持ち昆布

一、八〇〇円

蒸し黒鮑(志摩産)

時価

島らっきよ

六六〇円

鴨ロース

二、六〇〇円

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