

(抗生物質・抗菌剤を一切使わずに育てた鶏の卵を使用しております。)

《揚物》

天然熟成河豚唐揚げ 五、八〇〇円

車海老と舞茸の天麩羅盛り 三、六〇〇円

六子と秋野菜の天麩羅盛り 四、八〇〇円

鱧と秋野菜の天麩羅盛り 三、〇〇〇円

毛蟹クリームコロッケ 三、三〇〇円

牡蠣フライ タルタルソース 二、〇〇〇円

鱧フライ タルタルソース 二、八〇〇円

車海老フライ タルタルソース 二、八〇〇円

《お鍋》全て二人前のお値段になります

間人蟹しゃぶしゃぶ

時価

すっぽん鍋(二人前) 二八、六〇〇円

ねぎま鍋 七、六〇〇円

牡蠣土手鍋 五、六〇〇円

ぼたん鍋(十一月二五日〜) 二四、〇〇〇円

《サラダ・酢の物》

蛸と水菜のサラダ 二、六〇〇円

蛸と胡瓜との酢の物 二、四〇〇円

毛蟹サラダ 四、九〇〇円

クレソンと玉葱と牛たたきのサラダ

四、五〇〇円

クレソンと玉葱と鴨のサラダ 三、七九五円

《お食事》

秋刀魚寿司 二、八〇〇円

新しくら御飯 三、三〇〇円

煮六子炙り握り 二、四〇〇円