

## 単品料理

### <今週おすすめのお造り>

★天然180時間熟成河豚の薄造り	5,940円
★天然180時間熟成河豚のぶつ切り鮫肝和え	11,600円
★天然180時間熟成河豚のぶつ切り	8,910円
★天然とら河豚皮刺し	2,800円
★かわはぎ薄造り あらは白味噌椀	時価
★佐島の蛸ぶつ切り	2400円
★馬刺し盛り（霜降り、ラム、たてがみ）	4700円
★馬刺し盛り（霜降り、ラム、たてがみ・レバー）	6800円

### <珍味>

★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
★のどろ炭火焼き（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
★穴子のひろうす	1320円

### <お鍋>

★ねぎま鍋（野菜たっぷり！）	7100円
●すっぽん鍋	2人前 28000円（4日前迄の要御予約）

### <揚げ物>

★毛蟹のクリームコロッケ	3300円
★河豚の唐揚げ	5800円