

《お造り》

皮はぎの薄造り 肝ポン酢添え 時価

一六〇時間熟成天然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

熟成天然河豚薄造り 五、九四〇円

天然とら河豚の皮刺し 二、〇〇〇円

平貝お造り(丹後産) 一、八〇〇円

生牡蠣(唐津) 二、一〇〇円

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、九〇〇円

馬レバー刺身 二、四〇〇円

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

大羽鯛のお造り 二、〇〇〇円

《珍味 酒肴》

アスパラガス山椒和え 一、五〇〇円

毛蟹 五、二〇〇円

菜の花辛子和え 六五〇円

茹で車海老 二、二〇〇円

空豆 九九〇円

鯖のへしこ 一、〇〇〇円

子持ち昆布 一、八〇〇円

蒸し黒鮑(丹後産)前日要御予約 時価

鳥らっきよ 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、四六〇円

季節魚介と独活の酢味噌和え 一、九八〇円