

- ★馬刺し盛り（霜降り、ラム、たてがみ） 4,700円
- ★馬刺し盛り（霜降り、ラム、たてがみ・レバー） 6,800円

### <珍味>

- ★自家製からすみ 2,640円
- ★鴨ロース 2,600円
- ★漁師さんの奥さんが漬けた鯖のへしこ 1,000円
- ★茹で車海老 2,200円

### <焼き物>

- ★銀鱈西京焼き 2,000円
- ★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 2,400円
- ★網走産きんきの煮付け 時価
- ★穴子のひろうす 1,320円

### <お鍋>

- ★牡蠣土手鍋（野菜たっぷり！） 7,100円
- ★牡丹鍋 2人前 18,000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 3,600円
- ★河豚の唐揚げ 5,800円

### <その他>

- ★クレソンと新玉葱と牛たたきのサラダ 4500円  
（シェリービネガー、有機マスタード、はちみつ、エクストラバージンオリーブオイル）
- ★クレソンと新玉葱と鴨のサラダ 3700円
- ★蛸と水菜と松の実のサラダ（グレープシードルオイル、柚子胡椒、リンゴ酢） 2600円
- ★季節の魚介とうどと葱の酢味噌和え 1980円