

《お造り》

関繆お造り	四、二〇〇円
あこう(きじはた)お造り	三、五〇〇円
鳥貝お造り(丹後産)	三、三〇〇円
鱧梅肉落とし・酢味噌落とし	三、一〇〇円
岩牡蠣(唐津)	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、九〇〇円
鯨尾の身	八、四〇〇円
車海老のお造り(二本)	二、五〇〇円
蛸ぶつ切り(佐島)	二、四〇〇円
鮑(黒鮑)の薄造り・お刺身	時価
毛蟹(オホーツク産)	五、七〇〇円
生うに(利尻産)	五、五〇〇円
鮪 中とろお造り	四、四〇〇円

《珍味 酒肴》

秋田産じゆんさい	一、一〇〇円
螢烏賊浅漬け	一、二〇〇円
アスパラガス(北海道)山椒和え一、	五〇〇円
空豆	九九〇円
鯖のへしこ(丹後産)	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
島らっきよ	七七〇円
鴨ロース	二、八〇〇円
自家製からすみ	二、六四〇円
鯨ベーコン	三、四六〇円
季節魚介と山独活の酢味噌和一、	九八〇円
山椒じゃこ	五五〇円
昆布の山椒煮	五五〇円