

## 〈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

## 〈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 2,500円
- ★網走産きんきの煮付け 時価
- ★穴子のひろうす 1,320円
- ★あこう(きじはた)の煮付け 4,200円
- ★九条葱と大羽鯛のつみれ 1,650円

## 〈お鍋〉

- ★葱鮪鍋(野菜たっぷり!) 7,600円
- すっぽん鍋 2人前 28000円(4日前迄の要御予約)
- ★ほたるいかのしゃぶしゃぶ 5,800円

## 〈揚げ物〉

- ★毛蟹のクリームコロッケ 3,600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

## 〈お食事〉

- ★土鍋炊き 鯛御飯 3,300円