

(抗生物質・抗菌剤を一切使わずに育てた鶏の卵を使用しております。)

## 《揚物》

車海老と初夏野菜の天麩羅盛 三、六〇〇円  
穴子の天麩羅 四、八〇〇円

鱧の天麩羅ととうもろこしのかき揚げ

三、六〇〇円

毛蟹クリームコロッケ

三、六〇〇円

鱧フライ タルタルソース

三、四〇〇円

## 《お鍋》

全て二人前のお値段になります

すっぽん鍋(二人前)

二八、六〇〇円

ねぎま鍋

七、六〇〇円

鱧しゃぶ

七、八〇〇円

## 《サラダ・酢の物》

鱧と胡瓜の酢の物

二、六〇〇円

蛸と胡瓜との酢の物

二、四〇〇円

毛蟹ときゅうりと若布の酢の物 四、八〇〇円

毛蟹サラダ

四、八〇〇円

自生のクレソンと新玉葱と牛たたきのサラダ

四、五〇〇円

自生のクレソンと新玉葱と鴨のサラダ

三、七〇〇円

## 《お食事》

ますのすけ はらす御飯

三、八〇〇円

土鍋炊き鮎御飯

一六、二〇〇円

穴子茶漬け

一、八〇〇円

うに小井(利尻)みょうばん無 六、四〇〇円