

- ★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） 7、400円

### <珍味>

- ★自家製からすみ 2、640円
- ★蓴菜キウイソース 1、800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
- ★天然鮎の炭火焼き（長良川） 2、000円

### <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
- ★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）

### <揚げ物>

- ★毛蟹のクリームコロッケ 3、600円

### <その他>

- ★冷製茶碗蒸し赤うにと蓴菜添え 3、900円
- ★クレソンと新玉葱と牛たたきのサラダ 4、500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 3、700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） 2、600円