

素材の旨味そのままに

鮮魚



刺身

◆ 刺身盛り

おすすめ
（一人前）三,〇二五円

- ◆ タコ 八八〇円
- ◆ イカ 八八〇円
- ◆ 子持ち昆布 一,一〇〇円
- ◆ 数の子 七七〇円
- ◆ 生サバ 八八〇円
- ◆ メサバ 八八〇円
- ◆ マグロ 一,三三〇円
- ◆ 中トロ 三,一九〇円
- ◆ 大トロ 三,七四〇円
- ◆ ウニ 三,〇八〇円
- ◆ トリ貝 七七〇円
- ◆ サーモン 一,三三〇円
- ◆ シマアジ 一,七六〇円
- ◆ ヒラメ 一,七六〇円

活物



◆ 伊勢海老 三,〇八〇円

◆ アジ 九九〇円
刺身・タタキ・ナメロウからお選びください

◆ カワハギ 一,九八〇円

◆ 車海老（二尾）一,五四〇円

◆ 北寄貝 九九〇円

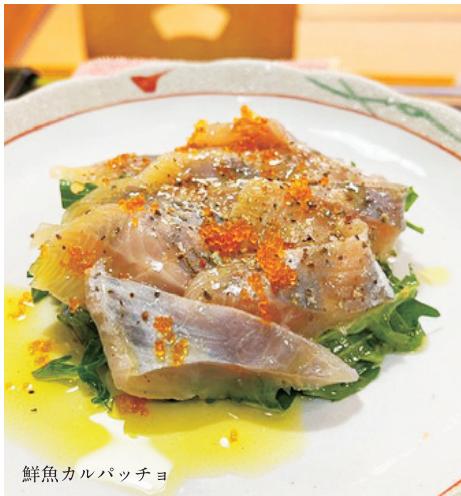
◆ 赤貝 一,三三〇円

◆ 帆立貝 七七〇円

◆ サザエ（小～大）六六〇円

◆ アワビ 一,六五〇円

◆ 白ミル貝 一二二〇〇円



鮮魚カルパッチョ

一品料理

- ◆ 茶碗蒸し 三三〇円
- ◆ 海鮮サラダ 六六〇円
- ◆ 彩り酢物 一,三三〇円
- ◆ イカ塩辛 七七〇円
- ◆ ホヤコノワタ 一,二二〇円
- ◆ クリームチーズ たまり醤油漬け 六六〇円
- ◆ もずく 四四〇円
- ◆ 生湯葉 六六〇円
- ◆ 地魚カルパッチョ 九九〇円

※写真はすべてイメージです。 ※表示価格は税込価格です