

素材の旨味そのままに

鮮魚

刺身

◆ タコ	九九〇円
◆ イカ	九九〇円
◆ 子持ち昆布	一, 四三〇円
◆ 数の子	九九〇円
◆ 生サバ	九九〇円
◆ ベサバ	九九〇円
◆ マグロ	一, 四三〇円
◆ 中トロ	三, 五一〇円
◆ 大トロ	四, 一二〇円
◆ ウニ	三, 〇八〇円
◆ トリ貝	八八〇円
◆ サーモン	一, 三二〇円
◆ シマアジ	一, 六五〇円
◆ ヒラメ	一, 七六〇円

刺身盛り



「一人前」 三, 三〇〇円



活物



◆ 伊勢海老	三, 九六〇円
◆ アジ	一, 一〇〇円
◆ カワハギ	二, 三一〇円
◆ 車海老 (二尾)	一, 五四〇円
◆ 北寄貝	一, 一〇〇円
◆ 赤貝	一, 四三〇円
◆ 帆立貝	一, 一〇〇円
◆ サザエ (小) 大	一〇〇g
◆ アワビ	二, 二〇〇円
◆ 白ミル貝	二, 二〇〇円

刺身・タタキ・ナメロウからお選びください

一品料理

◆ 茶碗蒸し	三三〇円
◆ 海鮮サラダ	八八〇円
◆ 海藻サラダ	六六〇円
◆ 彩り酢物	一, 三二〇円
◆ イカ塩辛	七七〇円
◆ カツオ酒盗	七七〇円
◆ クリームチーズ たまり醤油漬	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



鮮魚カルパッチョ