

お品書き

※価格は税込です

お好み握り一貫 (シャリの大きさは調整出来ます)

玉子 ボイル海老 芽葱 二〇〇円

あじ いわし こはだ

かつを 帆立 サーモン 三〇〇円

たい 煮だこ 数の子 四〇〇円

鮪赤身 かんぱち

さば いか 穴子 四五〇円

平目昆布メ 北寄貝

つぶ貝 ねぎとろ軍艦 五〇〇円

中とろ 活白身 子持昆布

ぼたん海老 いくら 六〇〇円

大とろ 赤貝 うに

車海老 ずわい蟹 八〇〇円

細巻一本 (手巻きにも出来ます)

かんぴょう巻 かつぱ巻 お新香巻

梅しそ巻 ごぼう巻 納豆巻 四〇〇円

鉄火巻 穴きゅう巻 ひもきゅう巻

がり鯖巻 わさび菜つん巻 九〇〇円

ねぎとろ巻 とろたく巻

いくら巻 一、二〇〇円

うに巻 ずわい蟹巻

本わさび巻 一、六〇〇円

鮓盛り込み (アレルギー食材ございましたらお知らせください)

凧 (なぎ) 小鉢・十貫・巻物・お椀 四、〇〇〇円

匠 (たくみ) 小鉢・十二貫・巻物・お椀・甘味 四、八〇〇円

※別紙にて、本日のおすすめメニューもご用意しております

お品書き

※価格は税込です

刺盛

二人前お刺身六点盛り 四、〇〇〇円

三人前お刺身六点盛り 六、〇〇〇円

※アレルギー等ございましたらお申し付けください

酒肴

極み豆腐 五五〇円

かに味噌和え 八五〇円

置いわしと蛸烏賊のいぶし 七五〇円

クリームチーズ味噌漬と
フルーツトマト盛り合わせ 八〇〇円

もずく酢 五〇〇円

お新香盛り合わせ 五五〇円

酢物

いか塩辛 七〇〇円

わさび菜醤油漬け 八〇〇円

漬物

ばくらい(ホヤの塩辛) 九〇〇円

海鮮酢物 一、二〇〇円

菜物

海鮮サラダ 八五〇円

蒸物 煮物

海鮮茶碗蒸し 七五〇円

鯛かぶと煮付け 一、〇〇〇円

焼物

鰻のくりから焼き 八〇〇円

鯛かぶと塩焼き 一、〇〇〇円

銀鱈西京焼き 一、一〇〇円

穴子白焼き 一、三〇〇円

鮪ステーキ 一、五〇〇円

揚物

自家製さつま揚げ 八〇〇円

白海老の唐揚げ 九五〇円

天ぷら盛り合わせ 一、一〇〇円

穴子天ぷら 一、三〇〇円

お椀

海苔

赤出汁

なめこ

又は

しじみ

白味噌

各五〇〇円

甘味

アイス 四五〇円

わらび餅 五五〇円