

# おしながき

お好みになぎり (二貫)

玉子 とび子

サーモン いかおくら 一七〇円

かつを こはだ

芽ねぎ ポイル海老 二〇〇円

真たこ 帆立

あじ いわし

生海老 二五〇円

まぐろ たい

いか かんぱち 三三〇円

穴子 さば

いくら 青柳 三七〇円

中トロ 平目

赤貝 つぶ貝

子持ち昆布 北寄貝 四二〇円

蒸あわび うに

活白身 大トロ 五〇〇円

メニューの他に旬のネタをご用意いたします

細巻 (手巻きもご用意)

かつぱ お新香 かんぴよう

梅しそ ごぼろ 納豆 三三〇円

鉄火 穴きゆう

ひもきゆう 五三〇円

かに巻 わさび菜つんつん巻

ねぎとろ巻 とろたく巻 七〇〇円

うに巻 いくら巻 八〇〇円

特製太巻き 一、三〇〇円

鮨盛り込み

風 なぎ 十貫 巻物 二、八五〇円

(小鉢・お椀付)

匠 たくみ 十二貫 巻物 三、六五〇円

(小鉢・お椀・甘味付)

※サイズの大きさは調整できますので、遠慮なくお申し付け下さい  
コース料理等、ご予約承ります係りの者にお申し付け下さい

上記価格は税抜価格でございます。お会計時消費税が加算されます。

# おしながき

カニミソ和え 六〇〇円

たたみいわしと蛭いかのいぶし 五〇〇円

自家製豆乳豆腐 四七〇円

クリームチーズ味噌漬け

フルーツトマト添え 六一〇円

刺身湯葉 酒盗掛け 六〇〇円

カステラ風江戸巻 五二〇円

銀鱈西京焼き 八九〇円

穴子白焼き 九〇〇円

本日のカマ焼き 八五〇円

本日のかぶと焼き 八五〇円

鯖ステーキ 七〇〇円

海苔と豆腐のサラダ 七〇〇円

じゃこと水菜のサラダ 七〇〇円

川エビの唐揚げ 六〇〇円

自家製さつま揚げ 六〇〇円

季節野菜天ぷら盛り合わせ 七五〇円

煮物 本日のかぶと煮 八五〇円

蒸物 海鮮茶碗蒸し 六〇〇円

酢物 もずく酢 四〇〇円

漬物 お新香盛り合わせ 四八〇円

わさび菜つんつん漬け 四五〇円

お椀 しじみ 赤だし 各四五〇円

海苔 又は 白味噌

なめこ

わらびもち 五〇〇円

アイス 四〇〇円

季節のコンポートと一口ケーキ 六〇〇円

おすすり刺身二人前盛り合わせ

(六点盛り) 二、九八〇円

おすすり刺身三人前盛り合わせ

(七点盛り) 三、九八〇円

その他お好みに応じてお造り致します

上記価格は税抜価格でございます。お会計時消費税が加算されます。



# 接待・会食



厳選した仕入れの中から厳選した素材だけを使用いたします。

その時だけの特別なコースをご用意いたしました。

食材は時期により変更いたしますので、随時お尋ねください。

先付・前菜・造り・組肴・蒸物・揚八寸・寿司・椀・甘味

全8品 8,000円 (税別)

## 最旬のコース

先付・前菜・造り・焼き物・蒸物・揚物・寿司・椀・甘味

全8品 6,000円 (税別)



## 彩

先付・前菜・造り・焼き物・蒸物・揚物・寿司・椀・甘味

全8品 5,000円 (税別)

コース内容は仕入れ内容などにより変更されます。  
店舗メニューが優先されますので詳しくはお問い合わせください。