



土曜日限定

昼のおしながき

13:00~22:00
(ランチラストオーダー16:00)

*山鉢、お椀付き

・にぎり寿司8貫巻物付き 3000円

(中トロ、白身、エビ、イクラなど)

・海鮮丼ぶり 3000円

(中トロ、白身、エビ、イクラなど)

・バラちらし 3000円



鮓

おまかせ握り10貫 ¥7500

山鉢・お椀付き

(中どろ、赤身、白身、イカ、エビ、貝、穴子、イクラ、玉子)

ちらし寿司

海鮮丼	¥4500
ネギトロ丼	¥3500
イクラ丼	¥4000
バラちらし	¥4500

巻物 1本

鉄火巻	¥1300
ネギトロ巻	¥1300
トロタク巻	¥1300
イクラ巻	¥1300
穴きゅう巻	¥1300
海鮮太巻	¥3300

かんぴょう巻・かっぱ巻

おしんこ巻ごぼろ巻・梅水晶巻

各¥700

*その他お好み握り、巻物お申し付けください。

表示価格は全て税抜き価格になります。

刺身・小鉢

刺身盛り合せ1人前	¥3500 ぶり
海鮮サラダ	¥1700
ネギトロイクラの	¥1500
生イカウニのせ	¥1800
梅水晶	¥700
もずく酢	¥700
くらげ酢	¥700
まぐろ酒盗	¥900
山かけ	¥900

* おみやげ出来ます



太巻き ¥3300



細巻き ¥3500

表示価格は全て税抜き価格になります。

天ぷら (1尾)

海老	¥700
ホタテ	¥700
キス	¥700
穴子	¥700

おまかせ盛り合わせ1人前 ¥2700

野菜盛り合わせ1人前 ¥1700

* 寿司ネタも天ぷらに出来ます。

焼魚

銀鱈西京焼 Gindarasaikyoyaki	¥1850
鯖塩麹焼 Sawarashiokoujiyaki	¥1850
鯖カマトロ焼 Magurokamatoroyaki	¥1850
カンパチカマ焼 Kanpachikamayaki	¥1850

* 本日の焼魚ごぞいます。

表示価格は抜き全て税抜き価格になります。

にぎり寿司

* 7貫800円~1500円
お刺身に出来ます。

天然本まぐろ

大どろ
大どろ炙り
中どろ
赤身



金目鯛炙り
平目
カンパチ
赤貝

ホタテ貝
ホタテ炙り
ヤリイカ
天使のエビ
小肌
穴子



クジラ
イクラ
ウニ
ネギトロ
たまご

表示価格は全て税抜き価格になります。

おまかせコース

omakase
¥9800



前菜
山鉢
刺身・・・
焼物・・・
天ぷら・・・
にぎり寿司・・・
お椀・デザート付き

3種盛
本日のおすすめ
本日のおすすめ
おまかせ5貫
(ミニイクラ付き)

海鮮特上おまかせコース

12,800円

前菜
山鉢

くじら刺身

ホタテ磯部焼

特上寿司おまかせ10貫

ネギトロ巻一本

ミニイクラ丼

お椀・デザート付き



表示価格は全て税抜き価格になります。

本日メニュー
 刺身・炙り・にぎり
 大トロ 赤貝 天使のエビ イサキ
 中トロ ホタテ トロサーモン タコフツ
 赤身 ホツキ貝 イクラ 白魚
 平目 生トリ貝 ウニ
 金目鯛 青柳貝 穴子
 ハタ ノドグロ 玉子
 カンパチ 黒ムツ フジラ
 品料理
 サワラ 西京焼 ホタテ天ぷら あん肝ポンス
 銀ダラ 西京焼 ハモ天ぷら フラゲ酢
 カシパチカマ焼 鮎塩焼
 鮪カマトロ塩焼 推鮎天ぷら
 ホタテ磯辺焼 フグ白子焼 天ぷら
 うばぎ串焼 茶わん蒸し 磯ツブ貝煮
 タチウオ塩焼 白魚唐あげ 山かけ
 サーモンハラス焼 フジラ竜田揚げ もずく酢

純米大吟醸
 吟鳥帽子 四割五分

純米大吟醸
 吟鳥帽子 四割五分

田酒

田酒