

# 旬のお薦め

税込価格

## ★近大鰯

鰯ソテーラビゴットソース 1 3 5 0

※玉葱、セロリ、ピクルスなどの野菜を使用したソースを添えて～

鰯タルタルカルパッチョソース 1 4 0 4

鰯漬け叩きジェノバソース 1 4 0 4

※バジルとオリーブオイルを使用した自家製。

## ★宮城県産牡蠣

殻付き生牡蠣 ※1個 4 8 6

※2個 9 1 8

南伊勢産の真珠貝の粉末入り真珠塩かぼん酢よりお選び下さい。

牡蠣のアヒージョ 9 7 2

※にんにくとオリーブオイルで～ 2個 バケツ付き  
追加バケツ 108円

裏面もご覧ください。

★前菜

ボイル蛍烏賊酢味噌掛け 648

空豆塩茹で 756

桜鯛昆布メ 756

筍土佐煮～国産 864

<sup>とらふぐ</sup>  
寅河豚ひれ酒 891

※つぎ酒は、一杯 450 円です。

名古屋コーチン手羽先焼き 918

※低温調理です。

税込価格

★お造り

のれそれ～穴子の稚魚 兵庫県産 1080

※入荷が少ない為数量限定です。

白魚のお造り 1080

生蛍烏賊お造り 1296

鮓の薄造り 1350

鮓のお造り 1350

★揚げ物

山菜天麩羅 1080

白魚搔き揚げ 1080

表面もご覧ください