

## 旬のお薦め

税込価格

### ★前菜

塩煎り銀杏 540

あかなまこ  
赤海鼠酢 648

寅河豚鉄皮 ～国産～ 702

あん肝ぽん酢 ～国産～ 756

河豚ひれ酒 891

\*次酒は1杯450円です。

名古屋コーチン手羽先焼き 918

～低温調理にて～

鱈の白子ぽん酢 1080

### ★お造り

赤貝の活き殻盛り 1殻 648

2殻 1188

牡丹海老のお造り 972

鰯のお造り 1296

鯉の薄造り 1350

鯉のお造り 1350

裏面もご覧ください

★焼き物

寅河豚一味焼き ～炭火焼きで～ 1 5 1 2

海の幸炭火焼き

3種 ～帆立・ずわい蟹・蛸烏賊干物～ 1 0 8 0

5種 ～帆立・ずわい蟹・蛸烏賊干物・穴子干物・大アサリ～ 1 5 1 2

\*お客様ご自身で炭火にて焼いて頂きます。

★揚げ物

鱈の白子天麩羅 1 1 8 8

寅河豚唐揚げ 1 5 1 2