

旬のお薦め

税込価格

★前菜

このわた
海鼠腸

5 9 4

オニオンブランシェ ~和名”早取り新玉ねぎ”を諸味噌で~

6 4 8

あかなまこ
赤海鼠酢

6 4 8

とらふぐ
寅河豚鉄皮

5 4 0

あんきも
鮫肝ぼん酢

6 4 8

たら
鱈白子ぼん酢

9 7 2

とらふぐ
寅河豚ひれ酒

8 9 1

※つぎ酒は、一杯 486 円（税込み）です。

名古屋コーチン手羽先焼き

9 1 8

※低温調理で仕上げました。

★お造り

赤貝の活き殻盛り

一殻

6 4 8

二殻

1 1 8 8

牡丹海老のお造り

9 7 2

かんばち
勘八のお造り

1 1 8 8

ひらめ
鯧の薄造り

1 3 5 0

鯧のお造り

1 3 5 0

税込価格

★揚げ物

たらしらこ

鱈白子天麩羅

1 0 8 0

寅河豚唐揚げ

1 2 9 6

★焼き物

はまぐり

蛤 地獄焼き ～桑名産蛤を宝楽鍋で蒸し上げて～

1 5 1 2

寅河豚一味焼き ～炭火焼きで～

1 2 9 6

海の幸炭火焼き

3種 ～帆立・ずわい蟹・堂島賊干物～

1 0 8 0

5種 ～帆立・ずわい蟹・堂島賊干物・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。

★三重県浦村産牡蠣

殻付き生牡蠣 ※1個

3 2 4

※2個

5 9 4

カクテルソースかぼん酢よりお選び下さい。

牡蠣のアヒージョ

6 4 8

※にんにく・アンチョビ・オリーブオイルで～ 2個

バケット付き

追加バケット 108円

表面もご覧ください