

旬のお薦め

税込価格

◆ 前菜

するめ^{いか}烏賊の塩辛～なまずやオリジナル 柚子風味～ 540

塩煎り銀杏 648

あかなまこ
赤海鼠酢 702

とらふぐ
寅河豚鉄皮～エスプーマぼん酢ジュレで～ 702

あん肝ぼん酢～国産～ 756

ふぐ
河豚ひれ酒 891

*次酒は1杯486円です。

たら
鱈の白子ぼん酢 1080

◆ お造り

殻付き牡蠣 一殻 378

二殻 648

*カクテルソースかぼん酢よりお選び下さい。

活き赤貝の殻盛り 一殻 648

二殻 1188

ぶり
鯿のお造り 1188

*造り醤油かパール塩よりお選び下さい。

ひらめ
鯿の薄造り 1350

ひらめ
鯿のお造り 1350

裏面も御覧ください。

◆ 焼き物

あわび

鮑ステーキフルーツトマト釜盛り～肝ソースで～ 1 4 0 4

◆ 揚げ物

たら

鱈の白子天麩羅 1 1 8 8

とらふぐ

寅河豚唐揚げ 1 5 1 2

◆ 鍋物

あんこう

鮫鯨鍋～肝・味噌ベース～ 1 1 8 8

ぶり

鯿柚子香鍋 殻付牡蠣添え～柚子・酒粕ベース～ 1 4 0 4

なまず

鯰のしゃぶしゃぶ鍋～ぼん酢～ 1 4 0 4

とらふぐ

寅河豚鍋 1 6 2 0