

# 旬のお薦め

税込価格

## ◆ とらふぐ 虎河豚

鉄皮～エスプーマぼん酢ジュレで～ 702

ふぐ  
河豚ひれ酒 891

\*次酒は一杯 税込486円です。

寅河豚一味焼き～炭火焼きで～ 1296

鉄刺 1296

ぶつ切り鉄刺 1512

河豚の唐揚げ 1512

河豚鍋 1620

## ◆ 前菜

い か  
するめ鳥賊の塩辛～なまずやオリジナル 柚子風味～ 540

このわた う玉付 648

塩煎り銀杏 648

なまこ  
海鼠酢 702

あん肝ぼん酢～国産～ 756

たら  
鱈の白子ぼん酢 864

日本三大珍味盛り合せ 1188

\*このわた(なまこの内臓の塩辛)、からすみ(ボラの卵巣の塩漬け)、塩うに(うにの塩辛)

裏面もご覧ください。

◆ お造り

殻付き生牡蠣～志摩浦村産～ 一般 3 2 4

二殻 5 9 4

\*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 一般 6 4 8

二殻 1 1 8 8

ぶり

鰯のお造り～愛媛産活メ鰯～ 8 6 4

\*四種類のハーブを加えた飼料で育てられた鰯です。

ハーブの効果で魚臭が少なく、魚の持つ本来の旨味を感じることができます。

ひらめ

鰾の薄造り 1 3 5 0

ひらめ

鰾のお造り 1 3 5 0

◆ 焼き物

牡蠣のアヒージョ バケット付 1 0 8 0

\*バケット（二枚）追加は税込108円です。

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

名古屋コーチン手羽先 胡麻風味揚げ 二本入り 6 4 8

三本入り 9 1 8

たら

鱈の白子天麩羅 1 1 8 8

◆ 鍋物

あんこう

鮫鯨鍋～肝・味噌ベース～ 1 1 8 8

ぶり

鰯柚子香鍋 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