

旬のお薦め

税込価格

◆ 前菜

するめ ^{いか} 烏賊の塩辛 <small>～なまずやオリジナル 柚子風味～</small>	540
独 ^ど 活酢味噌和え	540
蛸 ^{ほたる} 烏賊 ^{いか} 酢味噌和え	594
筍土佐煮	594
飯蛸 ^{いいたこ} 旨煮	648
桜鯛昆布メ	702
春の野菜の温サラダ <small>～味噌ドレッシング～</small>	810

*独^ど活、こごみ、筍、菜の花、スナックエンドウ

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)

◆ お造り

白魚のお造り	864
のれそれのお造り <small>～ぼん酢で～</small>	972
<small>*のれそれとは透き通った神秘的な姿から「水の妖精」とも呼ばれるアナゴの稚魚。高知県を代表する、希少価値の高い海産珍味です。クセが無く、海由来の潮の味とほんのりとした甘さを感じられる一品です。</small>	
桜鯛のお造り	1080
桜鯛の薄造り	1080
烏貝のお造り	1080
鮎魚女 ^{あいなめ} の焼霜造り	1188

裏面もご覧ください。

◆ 焼き物

鯛かぶと一杯醤油焼き	1 0 8 0
<small>あわび</small> 鮑ステーキ オレンジ釜盛り～肝ソースで～	1 4 0 4

◆ 蒸し物

鯛かぶと酒蒸し～ぼん酢で～	1 0 8 0
白魚の柳川～笹がき <small>うど</small> と～	1 0 8 0

◆ 揚げ物

白魚の搔き揚げ	5 9 4
山菜の天ぷら	6 4 8
<small>*こごみ、<small>ふき</small>落の<small>とう</small>臺、たらの芽、<small>のびる</small>野蒜</small>	
筍の天ぷら	6 4 8
桜海老の搔き揚げ	7 5 6