

本日のおすすめ

反対面にはぎりメニューあります➤

※価格はすべて税抜きとなっております。

Today's recommended dish!

☆旬の激旨な魚はコレだ!!

Fish in season! Don't miss it!

◎ もどり鰹たたき

Seared Skipjack Tuna

三陸産 脂がのってきました!
たっぷり薬味と一緒に召し上がれ♪

680円



◎ いわし姿造り

Fatty whole sardine sashimi

産卵期前で脂のりまくりの絶品!!
是非ともお召し上がりいただきたい一品です♪

北海道産 from Hokkaido

たっぷり2尾分!!

780円



◎ 昆布森の生かき

Oyster with citrus vinegar

北海道仙鳳趾は潮の流れが速く
そこで育った牡蠣は身がしまっていて
ぷりぷりで濃厚な味わいが特徴です。

from Hokkaido

この牡蠣は別格!!

1,280円



☆ まだある! 旨い魚貝!

◎ 活×鱧の湯引き

Parboiled conger pike
with japanese plum sauce

淡路産 from Awaji Island

夏の味覚が登場!!

特製の梅肉醤油が良く合います!!

980円



☆ 酒肴いろいろ♪

◎ 万願寺とうがらしの焼き浸し

Roasted Manganji Togarashi

夏の京野菜!

甘辛仕上げでお酒が進む♪

750円



◎ 揚げ銀杏

Fried Ginkgo Nuts

酒肴に最適♪ 食べ過ぎ注意!

780円



◎ とうもろこしの天ぷら

Corn Tempura

群馬県産ゴールドラッシュ使用!

680円



◎ アサリの味噌汁

Miso Soup with Asari Clams
メにどうぞ♪

300円



おすすめ にぎり 《一貫入魂》

反対面に一品料理メニューあります →

※価格はすべて税抜きとなっております。

Recommended SUSHI

◎ もどり鰹たたき

Seared Skipjack Tuna

三陸産

脂のってきました♪



158円

◎ うなぎ

鰻
UNAGI

Grilled Eel

絶品蒲焼き!

298円

◎ どんちっちあじ

Fatty Horse Mackerel

from Shimane

島根浜田のブランドあじ!

脂質 10%以上!!

天候等により入荷がない場合がございます。
あらかじめご了承ください。



158円

◎ 赤貝

Red Ark Shell Clam

活物! 鮮度抜群!!



398円

◎ ジャンボとろイワシ

Fatty Jumbo Sardine

from Hokkaido

北海道産

脂のってます!!



198円

◎ のどぐろ

Blackthroat Seaperch

from Nagasaki and others

脂のってます!! 長崎・他



398円

◎ 白いか

White Squid (Loligo kensaki)

from Fukuoka and others

福岡産他



298円

◎ 活車えび

Boiled Prawn

from Kumamoto and Kagoshima

熊本・鹿児島産

598円