

本日のおすすめ

反対面にはざ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!

◎ **活** × かわはぎ姿造り

Whole Filefish Sashimi

鮮度抜群!! 九州産
肝を醤油に溶かして最高!!!
濃厚肝醤油で召し上がれ♪



3,980円

◎ **鯖** (さわら) の塩たたき

Spanish Mackerel served with citrus&wasabi
福岡産他 塩と山葵と酢橘で旨っ!!

780円



◎ **殻付き生かき** (2個)

Fresh Oyster 2pieces from Sanriku
三陸産生牡蠣! 大人気!!

880円



◎ **活** 白みる貝刺身

Geoduck Clam Sashimi

千葉・愛知産 鮮度抜群で旨っ!

880円



◎ **活** ほっき貝刺身

Surf Clam Sashimi

青森産 どちらも人気の逸品です♪

680円



☆とらふぐ入荷しました!!

最高級!! ふぐの王様『とらふぐ』

◎ **てっさ**

Blowfish Sashimi
とらふぐの薄造りです♪

980円

◎ **ふぐから揚げ**

Deep-Fried Blowfish
骨までしゃぶる旨さ!!

1,280円

◎ **焼きふぐ**

Grilled Blowfish
旨味が濃縮!!

1,280円

◎ **ふぐ皮ポン酢**

Marinated Blowfish
さっぱり旨い! 通好み♪

680円

☆酒肴いろいろ♪

◎ **なまこ酢**

Sea Cucumber with Vinegar
神奈川産 赤なまこ使用!!

680円

◎ **あん肝ポン酢**

Monkfish Liver with Ponzu Vinegar
お店で蒸しています♪

680円

◎ **新物!! 刻みめかぶポン酢**

Seaweed with Ponzu Vinegar
新物入荷!! さっぱり旨い!!

380円

◎ **ホタテ稚貝の酒蒸し**

Young Scallop Steamed with Sake
生海苔の香りがまた旨い!!

580円

◎ **特製ぶり大根** ~聖護院大根使用~

Simmered Japanese Amberjack with Radish
あったか美味しい!!

880円

◎ **山菜天ぷら盛り合わせ**

Assorted Wild Vegetables Tempura
旬の走り! 春はそこまで来ています♪

880円

旬



おすすめ にぎり

Recommended SUSHI 《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。

☆旬のにぎりいろいろ

◎ あじ

Horse Mackerel

島根・長崎・大阪他
from Shimane and others



198円

◎ 活 ほっき貝

Surf Clam

青森産 from Aomori



298円

◎ 鱭 (さわら)

Spanish Mackerel

福岡産他
from Fukuoka and others



198円

◎ 活 × かわはぎ

File fish

九州産 from Kyusyu



398円

◎ やりいか

Spear Squid

青森産他 from Aomori and others



298円

◎ 赤貝

Red Ark Shell Clam

活物! 鮮度抜群!!



398円

◎ とり貝

Torigai Clam (Cockle)

韓国産 from Korea



298円

◎ のどぐろ

Blackthroat Seaperch

from Nagasaki and others
脂のってます!! 長崎・他



498円

◎ 活 白みる貝

Geoduck Clam

千葉・愛知産
from Chiba and Aichi



298円

◎ 活 車えび

Boiled Prawn

from Kumamoto and Kagoshima
熊本・鹿児島産

598円