

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!

◎ **活** 白魚 (いさざ) 踊り喰い

LIVING Icefish

大人気! 春の風物詩です♪ Let's Challenge!

999円



◎ **ごまさば**

Mackerel dressed with Sesame
愛媛産真サバ使用! 自家製ごま醤油和え

998円



◎ **竹崎カキ (5個)**

Fresh Oyster 5pieces from Ariake sea, Saga
有明産ブランド生牡蠣!!
小粒だけど身はギッシリぷりっぷり♪

899円



◎ **活** ほっき貝刺身

Surf Clam Sashimi

青森産 こちらも人気の逸品です♪

680円



◎ **平貝 (タイラギ) 磯辺焼き**

Fire-Roasted Pen Shell

目の前で炙ります!
香ばしさも海苔の香りで包んで召し上がれ♪

934円



◎ **小ヤリイカのつけ盛り**

Boiled Squid Salad

新物の茹でた小ヤリイカを
玉葱とポン酢でさっぱりどうぞ♪

699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♪

◎ **たこトンビ串焼き (2本)**

Roasted Octopus Beak
つまみに最適♪

480円



◎ **たこトンビから揚げ**

Deep-Fried Octopus Beak
箸が止まらない♪

555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



☆美味しい旬のフルーツ♪

Try some Japanese Fresh Fruit?

◎ **とちおとめ**

Strawberry "TOCHIOTOME"
今が旬!! べのお口直しに是非♪

658円



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

～春は貝の美味しい季節です～

◎ 漬け生さば

Fresh Mackerel marinated in Soy sauce
愛媛産 from Ehime



239円

◎ 活本みる貝

Geoduck Clam
愛知産 from Aichi



334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

◎ 活ほっき貝

Surf Clam
青森産 from Aomori



298円

◎ きんめ鯛昆布メ

Natural Red Bream
勝浦産 from katsuura



399円

◎ あおやぎ

Orange Clam
愛知・三重産 from Aichi and Mie



299円

◎ 小柱軍艦

The adductor muscle of Orange Clam
愛知・三重産 from Aichi and Mie



452円

◎ のどぐろ

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



498円

◎ 平貝(タイラギ)

Pen Shell
愛知産 from Aichi



319円

◎ 活車えび

Boiled Prawn
熊本・鹿児島産 from Kumamoto and Kagoshima



598円