

本日のおすすめ

反対面ににぎりメニューあります

おかげさまで
10周年

※価格はすべて税抜きとなっております。

Today's recommended dish!
Fish in season! Don't miss it!

☆旬の激旨な魚はコレだ!!

◎ マングローブ蟹のほぐし身

Mangrove Crab meat

沖縄産

通のみぞ知る、究極の美味蟹。
浜名湖ではドウマンガニと呼ばれる。
正式和名は「トゲノコギリガザミ」

希少商品!!
Very rare!!



980円

◎ 活穴子の白焼き

Lightly grilled Sea Eel

神奈川県産

ジュワッと脂が滴る肉厚の身!
山葵、藻塩、柚子胡椒でご賞味下さい!!



1,380円

◎ 夜光貝の刺身

Green Turban Sashimi

沖縄産

コリコリとした食感!
噛むほどに広がる旨み、貝好きには堪らない!!



1,580円

◎ 大羽いわしの姿造り

Whole Sardine sashimi

北海道産

脂のってます♪

◎ 鱧の湯引き

Conger Pike with pickled plum sauce

徳島・大分・山口産

今が旬!!



699円

◎ 昆布森の殻付き生カキ

Fresh Oyster from Hokkaido

北海道産

大人気♪

4個 1,200円



☆酒肴いろいろ♪

◎ 茶豆塩ゆで

Boiled Brown Edamame

新潟産

夏の旨みが詰まった"新潟茶豆"
ビールのお供に最高です!!

520円



◎ 北の極み

スーパーフルーツトマト

Super Fruity Tomato

北海道産

甘さと美味しさを凝縮!
極上のフルーツトマト!! トマトの常識が変わる!!!

糖度10度前後
699円



◎ サワラのカマ西京焼き

Tasty Grilled Spanish Mackerel

サワラのカマを西京味噌に漬けてこんで
焼き上げた逸品です

499円



◎ 金目鯛カマの煮つけ

Boiled Red Bream with Japanese Sauce

カマが旨いっ! 煮つけが最高♪

499円



☆夏ふぐも旨いっ!!

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

◎ ふぐ皮ポン酢

Marinated Blowfish

さっぱり旨い! 通好み♪

680円



☆これは旨い♪最後にデザートいかがですか?

◎ あったか小豆のアイスもなか

Hot Azuki with cold ice cream

冷たいパナライスとあったか小豆

もっちもちの"ぎゅうひ"も一緒に

香ばしいサクサクもなかに挟んで召し上がれ♪

380円



おすすめ にぎり Recommended SUSHI

※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

◎いわし

Sardine
北海道 from Hokkaido



198円

◎赤貝

Red Ark Shell Clam
活物! 鮮度抜群!!



398円

◎いさき

Grunt
長崎産 from Nagasaki



198円

◎隈海老(くまえび)

Green tiger Prawn
玄界灘産 from Genkainada



399円

◎とろあじ

Fatty Horse Mackerel
島根産 from Shimane



198円

◎のどぐろ

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



498円

◎丸ずわい蟹

Snow Crab



239円

◎白海老(しろえび)

Japanese
Glass Shrimp
富山産 from Toyama



498円

◎白いか

White Squid
福岡産 from Fukuoka



298円

◎特大ほたて

Jumbo Scallop
宮城産 from Miyagi



580円

◎鱧(はも)

Conger Pike
徳島・大分・山口産
from
Tokushima or Ooita or Yamaguchi

299円