

# 本日のおすすめ

反対面にに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。

おかげさまで  
THANKS  
10th  
anniversary  
10周年

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

☆旬の激旨な魚はコレだ!!

## ◎活メかわはぎ姿造り



Thinly sliced Filefish

九州産

鮮度抜群!!

肝を醤油に溶かして最高!!!  
濃厚肝醤油で召し上がれ♪

淡白で上品な味わい♪

3,980円

## ◎勢子蟹の甲羅盛り

Female Snow Crab in Season

鳥取産

まさに旬の勢子蟹!  
ズワイガニのメスで  
セコガニ、セイコガニ、  
香箱などと呼ばれます。  
丁寧にほぐした肩肉、脚肉、  
内子、外子を甲羅に  
盛り込みました♪

1,980円



## ☆酒肴いろいろ♪

### ◎三陸産地タコ

Octopus from the north

三陸産

一口頬張れば、  
甘味と旨味が広がる♪

身厚でぷりぷり♪

799円



### ◎~自家製~あん肝ポン酢

Monkfish Liver with Ponzu Vinegar

お店で丁寧に蒸し上げました♪

690円



### ◎白子ぽん酢

Soft Roe Ponzu Vinegar

北海道産

甘みのある濃厚な味わいが  
口いっぱい広がる!

ぷりっぷり!

1,280円



### ◎白子の揚げ出し

Deep Fried Soft Roe with Soup Stock

天ぷらもできます!

Only Tempura available

1,280円



### ◎昆布森の殻付き生カキ

Fresh Oyster from Hokkaido

北海道産

一番人気のメニュー復活!!  
濃厚クリーミー♪ 4個付

1,280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

冷たいバニラアイスとあったか小豆  
もちもちの"ぎゅうひ"と一緒に  
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

### ◎ カマス炙り

Seared Barracuda  
三重産 from Mie  
脂の乗り最高！  
炙りでより一層の香ばしさ♪



158円

### ◎ 白子軍艦

Soft Roe sushi Battle ship style  
北海道産 from Hokkaido  
舌の上でトロリととろける♪



398円

### ◎ あじ

Fatty Horse Mackerel  
島根・長崎産 from Shimane  
脂がのってます！



198円

### ◎ 活メかわはぎ

Fresh Filefish  
鹿児島産 from Kagoshima  
濃厚な肝で召し上がれ♪



398円

### ◎ 白いか

White Squid  
福岡産 from Hukuoka  
やわらかく、  
甘味とてもあります！



298円

### ◎ 隈海老(くまえび)

Green tiger Prawn  
玄界灘産 from Genkainada  
知る人ぞ知る一貫！  
身が大きく食べ応え十分！！



399円

### ◎ 赤貝

Red Ark Shell Clam  
活物！鮮度抜群！！



398円

### ◎ のどぐろ

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



498円