

本日のおすすめ

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

☆旬の激旨な魚はコレだ!!

◎竹崎の生かき

Oysters from Ariake sea, Kyusyu
有明産
クリーミーで濃厚!
プリッとした食感が
堪らない旬の一品♪
"海のミルク"を是非!!

(4ヶ) **1,280円**



◎天然寒ぶり 刺身

Winter Yellowtail Sashimi
caught from WILD

佐渡・石川・他 **1,280円**
脂が乗り、
引き締まった天然ぶりは格別の味!



◎地きんめ昆布ヅ 刺身

Marinated Afonsoino with Kombu kelp Sashimi

銚子産

1,980円

"最上級"の
ブランドきんめを、
ご堪能あれ♪



◎極上メさば 刺身

PRIME Marinated Mackerel Sashimi

長崎産

880円

職人が、
丁寧に
仕上げました!!



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。

☆酒肴いろいろ♪

◎新竹の子 刺身・照焼

Fresh Bamboo Shoot
Tertiyaki Bamboo Shoot 各 **980円**

採れたて新鮮!
爽やかな木の芽と共に是非!!

◎活メ出汁炊き穴子炙り焼き

Grilled Sea Eel **890円**

こだわりの出汁を含ませ焼き上げた逸品!
炙った香りと食感が堪らない!!

◎乾干し本ししゃも

Dried Smelt **480円**

若ししゃもの珍味!
酒のつまみにうってつけ♪

◎菜の花 おひたし

Boiled Canola Flower **480円**

"今が旬"の菜の花を、
板前寿司オリジナルの出汁でご賞味を♪

◎白子ぼん酢・揚げ出し

Soft Roe Ponzu vinegar
Deep Fried Soft Roe with Soup Stock

各 **1,280円**

◎~自家製~あん肝ポン酢

Monkfish Liver with Ponzu Vinegar

690円

◎十六豆腐の手作り厚揚げ

Homemade Deep-fried Tofu

520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"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

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

◎ 白魚

Icefish
茨城産・他 form Ibaraki and others
さっぱりするすだち果汁と、
塩でより旨味が溢れます♪



158円

◎ 極上メさば

PRIME Marinated Mackerel
長崎産 from Nagasaki
脂のってます!!



198円

◎ 天然寒ぶり

Winter Yellowtail caught from WILD
佐渡・石川・他
form Sado Ishikawa and others
脂に十分な甘味あり!!



298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

◎ 赤貝

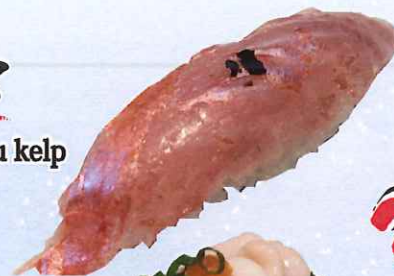
Red Ark Shell Clam
活物! 鮮度抜群!!



398円

◎ 地きんめ昆布メ

Marinated Alfonsino with Kombu kelp
銚子産 from Choshi
相性抜群♪



398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

◎ 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

◎ 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

◎ のどぐろ

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



498円