

寿司カウンターの営業は月曜日から金曜日とさせていただきます。

備前

六、三〇〇円

先付二種

鮪の漬け花山葵和え
ホタルイカ沖漬け

酒肴

真蛸の塩茹でとその卵

寿司

にぎり寿司七貫、巻物一本
中トロ、縞鰯、ほうぼう、アオリイカ
ズワイ蟹、つぶ貝、小肌

留椀

新順才と生海苔の赤出し汁

水菓子

グレープフルーツシャーベット

お好みディナーコース

八、四〇〇円

お好きになにぎり寿司をお召し上がりください。お食事として
しっかり召し上がりたい方にお勧めのコースでございます。

先付

黒胡麻豆腐
冷しあん掛け

小鉢

太刀魚の南蛮漬

造り

初かつお、つぶ貝、真鯛
妻一式

寿司

お好きになにぎり寿司七貫、巻物一本
おすすめコチ、真鯛 など

留椀

茗荷とおかひじきのあら出し汁

水菓子

メロンアイスクリーム

織部

一〇、五〇〇円

ご友人との気兼ねないお席からご接待まで幅広くお使い頂ける、
酒の肴を中心にしたコースをご用意いたしました。

先付

黒胡麻豆腐
冷しあん掛け

小鉢

真蛸の塩茹でとその卵

酒肴色々

一、水茄子
一、ホタルイカ沖漬
一、鱈子わさび漬 など

造り

かつお、縞鰯
妻一式

強肴

一、稚鮎唐揚げ
一、焼しいたけ
一、大とろたたき ねぎからし掛け など

寿司

中トロ、コチ、真鰯、赤貝、車海老
うに、イクラ

(金曜はお好きになにぎりをお選びいただけます)

留椀

ほうぼうの潮汁仕立て

水菓子

メロンアイスクリーム

寿司カウンターの営業は月曜日から金曜日とさせていただきます。

一品料理

枝豆塩茹で

六三〇円

栃尾 あぶらげ

八四〇円

泉州水茄子

九四五円

大しいたけ網焼き

一、〇五〇円

自家製焼味噌

一、〇五〇円

稚鮎唐揚げ

一、二六〇円

大羽鰯 ポン酢焼き

一、二六〇円

活鮑の海胆肝醬油

二、九四〇円