

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 夏鮪の天城和え

焼穴子

酒肴 稚鮎から揚げ

寿司 にぎり寿司七貫、巻物一本

中トロ、縞鰯、真子鰯

小肌、アオリイカ、平貝、利尻産うに

留椀 生海苔と順才のあら出し汁

水菓子 ライチシャーベット

お好みディナーコース

八、四〇〇円

お好き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 やわらか豆腐 冷製野菜だし掛け

小鉢 しまったか貝旨煮

造り コチ、縞鰯

妻一式

寿司 お好きなにぎり寿司七貫、巻物一本

おすすめ 解禁利尻産うに、真子鰯など

留椀 浅利の潮汁

水菓子 ブラッドオレンジシャーベット

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 夏鮪の天城和え

小鉢 海ぶどうの酢の物

酒肴色々 一、うにと鮑の水貝

一、焼谷中しようが

一、縞海老の漬け など

造り コチ、真鰯

妻一式

強肴 一、穴子白焼

一、焼万願寺唐辛子

一、稚鮎から揚げ など

寿司 大トロ、真子鰯、活とり貝、車海老

アオリイカ、小肌、利尻産うに

(金曜はお好きなにぎりをお選びいただけます)

留椀 のどぐろの煮干しだしの味噌汁

水菓子 北海道産夕張メロンアイス

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

焼谷中生姜

六三〇円

泉州水茄子

九四五円

大しいたけ網焼き

一、〇五〇円

稚鮎のから揚げ

一、二六〇円

穴子の白焼き

一、四七〇円

鮑と海胆の水貝風

二、五二〇円

解禁利尻産天然海胆

二、七三〇円