

備前

六、三〇〇円

先付二種

鰻と白瓜の酢の物  
フルーツトマト

酒肴

鮎の一夜干し

寿司

にぎり寿司七貫、巻物一本

中トロ、縞鰯、平貝

コチ、小肌、アオリイカ、利尻産うに

留椀

生海苔と順才のあら出し汁

水菓子

レモンシャーベット

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

小松菜とジャコの塩昆布和え

小鉢

鮎一夜干し  
焼谷中生姜

造り

鮪、真子鰯、つぶ貝  
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 利尻産天然うに、コチなど

留椀

大蜆の潮汁

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

夏限定 ぜいたく織部

一〇、五〇〇円

走りの松茸、利尻産天然うに、酒肴色々、更に  
お好きな握りを七貫選べる夏限定のプランをご用意いたしました。

先付

やわらか豆腐冷製野菜だし掛け

小鉢

利尻産天然うにの小鉢

酒肴色々

一、鮑の酒蒸し  
一、若鮎一夜干し  
一、小松菜とジャコの塩昆布和え

造り

縞鰯叩き、アオリイカ、妻一式

強肴

焼松茸、塩、酢立

寿司

お好きになにぎり寿司七貫  
おすすめ 利尻産天然うに、コチなど

留椀

コチのあら出し汁

水菓子

北海道産夕張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

焼谷中生姜

六三〇円

泉州水茄子

九四五円

焼万願寺とうがらし

一、〇五〇円

稚鮎の南蛮漬

一、二六〇円

鮎一夜干し

一、四七〇円

利尻産天然うに

二、七三〇円

夏鮪ほほ肉の漬け焼

二、九四〇円