

お品書き

※価格は税込です

お好み握り一貫（シヤリの大きさは調整出来ます）

玉子 ボイル海老 芽葱 二〇〇円

いわし こはだ

サーモン とびこ 三〇〇円

あじ かつを

煮だこ 帆立 四〇〇円

たいさば 数の子 穴子 四五〇円

鮪赤身 かんぱち いか 五〇〇円

ねぎとろ軍艦 白身昆布メ

北寄貝 いくら 六〇〇円

中とろ 活白身 ぼたん海老

ずわい蟹 つぶ貝 八〇〇円

大とろ 赤貝 うに 一、〇〇〇円

細巻一本（手巻きにも出来ます）

かんぴょう巻 かつば巻 お新香巻

梅しそ巻 ごぼう巻 納豆巻 四五〇円

鉄火巻 穴きゅう巻

がり鯖巻 一、〇〇〇円

ねぎとろ巻 ひもきゅう巻

わさび菜つんつん巻 一、二〇〇円

とろたく巻 ずわい蟹巻

いくら巻 一、六〇〇円

うに巻 本わさび巻 二、〇〇〇円

鮓盛り込み（アレルギー食材ございましたらお知らせください）

凧（なぎ）小鉢・十貫・巻物・お椀 四、〇〇〇円

匠（たくみ）小鉢・十二貫・巻物・お椀・甘味 五、〇〇〇円

※別紙にて、本日のおすすめメニューもご用意しております

お品書き

刺盛

二人前お刺身六点盛り 五、〇〇〇円
三人前お刺身六点盛り 七、〇〇〇円

※アレルギー等ございましたらお申し付けください

酒肴

極み豆腐 六〇〇円
クリームチーズ味噌漬と
フルーッとマト盛り合わせ 八〇〇円
置いわしと蛭烏賊のいぶし 八〇〇円
かに味噌和え 九〇〇円

酢物

もずく酢 五〇〇円
お新香盛り合わせ 五五〇円
ホヤの塩辛 六〇〇円
いか塩辛 七〇〇円

漬物

わさび菜つんつん漬け 九〇〇円
海鮮酢物 一、二〇〇円

菜物

海鮮サラダ 九〇〇円

蒸物 煮物

海鮮茶碗蒸し 八〇〇円
鯛かぶと煮付け 一、二〇〇円

焼物

鰻のくりから焼き 八〇〇円
鯛かぶと塩焼き 一、二〇〇円
銀鱈西京焼き 一、三〇〇円
穴子白焼き 一、四〇〇円
鮪ステーキ 一、八〇〇円

揚げ物

自家製さつま揚げ 八〇〇円
白海老の唐揚げ 一、〇〇〇円
天ぷら盛り合わせ 一、二〇〇円
穴子天ぷら 一、四〇〇円

お椀

海苔 赤出汁
なめこ 又は
しじみ 白味噌
各五〇〇円

甘味

アイス 四五〇円
わらび餅 五五〇円

会食・接待

旬を味わう、三つのコース

コースのご案内



最旬のコース

全9品 7,000円 (税込)

季節に合わせた旬の食材をご用意しました。
普段の会席やご宴会に。

お品書き

先付	前菜	造り
凌ぎ	焼物	揚物
握り	椀	甘味



厳選コース

全10品 9,000円 (税込)

吟味して仕入れた、こだわりの素材を使用。
接待やデートなど、少し贅沢なひとときに。

お品書き

先付	握り	前菜
造り	組肴	蒸物
揚八寸	握り	椀
甘味		



粹コース

全10品 12,000円 (税込)

上質な食材を使った、当店最上のコース。
特別な日にふさわしい会席をご用意します。

お品書き

先付	逸品	前菜
造り	凌ぎ	焼き八寸
肉料理	握り	椀
甘味		

おすすめ

写真は一例です。コース内容は仕入れ状況などにより変更となる場合があります。

店舗メニューが優先となります。詳しくは店舗へお問い合わせください。