

【お造り】

盛り合わせ

一人前 一六八〇円
二人前から

（本日のも点盛り）

生本鮪

初鰹 刺し

イサキ

フエフキダイ

生タコ炙り

生ホタテ

無くなり次第終了
【要予約】

【とりあえず】

カウンター限定

小鉢五種盛り

九〇〇円

甘子の揚げ浸し

ガボウの味噌きんぴら

ミニトマト甘酢漬け

福島 いかじんじん

枝豆腐

冷やしトマト

四八〇円

梅水晶きゅうり

五五〇円

【SALAD】

ブルーベリーとパイナップル

九二〇円

季節のフルーツサラダ

二名サイズ

六〇〇円

カリカリベーコンとポテト

ポテトサラダ

七四〇円

【逸品】

大玉手作り

かにクリームコロッケ

一個三三〇円

二個から

だし巻き卵

七五〇円

ズッキーニと長いも

二種の春巻き

五五〇円

国産牛すじ煮込み

八五〇円

信州地鶏 信州福味鶏

唐揚げ

一個二四〇円

二個から

【数量限定】

本日の茶碗蒸し

六八〇円

揚げ出し豆腐

五七〇円

【釜飯】

鯛釜飯

一四五〇円

鮭といくら

はらこ飯

一八五〇円

釜飯お時間四十分ほど

いただきます☑

本日のあら汁

三三〇円

釜飯と一緒にだと二〇〇円

【甘味】

京都小山園の抹茶を使用
抹茶パリン

四五〇円

京都小山園のほうじを使用
ほうじ茶チーズケーキ

五八〇円

【魚逸品】

鮮度抜群

初鰹 刺し

八八〇円

あじ一尾 なめろう

一一〇〇円

メサバ

刺身

各ハセ〇円

炙り

シママサバいくら乗せ

一二四〇円

贅沢二ぼれ寿司

一九八〇円

全て税込価格となります