

本日の海鮮いろいろ

ーお造りー

まぐろ中落ち	天然鯛	きはだまぐろ	剣先いか	サーモン	しまあじ
四〇〇	愛媛	和歌山	長崎	智利	愛媛
六八〇	六八〇	六八〇	七三〇	七五〇	九八〇

おまかせお造り
盛り合わせ

三種盛り 五三〇
五種盛り 一二八〇
一人前のお値段です

浜松産 生青のり

生海苔出し巻	530
生海苔茶漬け	480

天然鯛の肴

鯛の子煮	580
肝ポン酢	480

本日のがま塩焼き

天然鯛・サーモン・ぶり
さわら・よこわ 各580

山口県

塩焼き

のどぐろ

2300

釜揚げしらあ いろいろ

しらあポン酢	380
しらあ出し巻	580
しらあ料	880

本日の焼酎

尾鈴山	山ねこ
冬期限定	芋焼酎
黄金まさい	600

本日の日本酒

立山	無濾過	生原酒
ー合750	グラス370	

本日のデザート

桜アイスクリーム 4380

ほたるいか酢味噌	四八〇	玉子	一二〇
くじらベーコン	八五〇	まぐろ	一二〇
ほたるいかと 新玉ねぎとどし	六八〇	天然鯛	一六〇
若竹煮	七三〇	海老	一六〇
かます一夜干し	五八〇	剣先いか	一五〇
砂ずり厚揚げ	一八〇	かつぱ巻き	三八〇
ほたるいか天婦羅	四八〇	ー細巻き二本	一
剣先いか下足天婦羅	三八〇	ー一貫の値段です	
竹の子天婦羅	七三〇		
いわしそ巻き揚げ	五三〇		

ーひとしなトー
ー寿ハ司ー