

# 本日の海鮮いろいろ

## お造り

まぐろ中落ち	愛媛	四〇〇
天然鯛	愛媛	六八〇
きはだまぐろ	和歌山	六八〇
剣光いか	福岡	八三〇
しらすざきサーモン兵	兵庫	七五〇
鰹落とし	愛媛	一〇〇〇
しまあじ	愛媛	九八〇

## 本日のかま塩焼き

天然鯛・しまあじ  
さわら・ぶり 各580

## ひとしな

きゅうりたたき	三八〇	玉子	一二〇
もずく酢	三八〇	まぐろ	一二〇
じゅんさい酢	五三〇	天然鯛	一六〇
あじ南蛮漬	三八〇	海老	一六〇
天然鯛の肝ポン酢	四八〇	サーモン	一八〇
うざく	五八〇	剣光いか	一二〇
うまさき	八三〇	鰹落とし	二六〇
鰹と新玉葱の玉子どし	九八〇	かつば巻き	三八〇
鮎の油焼き	四五〇	細巻き二本	三八〇
砂ずり耳唐揚げ	一八〇		
いか下足天婦羅	三八〇		
桜海老と新玉ねぎかき揚げ	五三〇		
鰹の天婦羅	八三〇		
いわしそ巻き揚げ	五三〇		
丸茄子の海老そばろあんかけ	五八〇		

## 寿司

一貫の値段です	
玉子	一二〇
まぐろ	一二〇
天然鯛	一六〇
海老	一六〇
サーモン	一八〇
剣光いか	一二〇
鰹落とし	二六〇
かつば巻き	三八〇
細巻き二本	三八〇

おまかせお造り  
盛り合わせ

三種盛り 五三〇  
五種盛り 二二八〇

一人前のお値段です

## 生本まぐろ 希少部位お造り

まほ肉	880
天肉	780
あご肉	780
目肉	580
盛り合わせ	1280

## 本日の日本酒

吟醸 純米	680
サマーミスト	420
1合	
1グラス	