

秋のごあんない

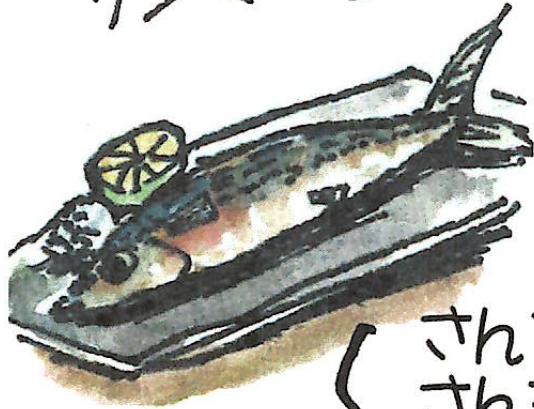
秋の名物

さんまづくし

一皿で4種類の料理が
頂けます！

お造り・塩焼き
しそ巻き・南蛮漬け
骨せんべい 880円

秋は
サスとすね。



さんま料理 あれこれ

さんまお造り	680
さんま炙り造り	680
さんま塩焼き	580
さんましそ巻揚げ	680

食の秋！！ペアリングで クラフトビールいかがですか！



エールタイプで
広がる豊かな柑橘系の香りと
余韻に残るシャープな苦味が印象的
串カツ・フライモのつくね・ステーキ
唐揚げなどに合います

究極のバランスを追求した

新次元のビールエールのような豊潤さと

ラガーのようなキシに、濃密なホップ感

つくね・まぐろお造り・肉料理・鯛のあら炊きなど

しっかりしたお料理に合います



on the cloud



フルーティーなホップがさわやかに香り
小麦を使うことで醸し出される柔らかさと
白ワインのようなフルーティーな香り
サラダ・カルパッチョ・白身魚・塩焼き
寿司・酢の物に合います



各600円

3種飲み比べ 800円

ーお造りー

まぐろ中落ち

天然鯛 愛媛

きはだまぐろ 和歌山

剣先いか 福岡

天然かんぱち 長崎

かます 長崎

さんま 北海道

まぐろほほ肉

ぶり 愛媛

おまかせお造り
盛り合わせ

三種盛り 五八〇

五種盛り 一〇八〇

七種盛り 一三八〇

一人前のお値段です

四〇〇

六八〇

六八〇

八八〇

八五〇

九〇〇

六八〇

八八〇

七八〇

北海道産
新物いくら

- いくら醤油漬け 580
- こぼれいくら寿司 630
- いくら玉子御飯 880

釜揚げしらす

- しらすポン酢 380
- しらす出し巻 580
- 釜揚げしらす丼 880

本日のかま塩焼き

- 天然鯛・ぶり
- はまち・かんぱち 各580

松茸土瓶蒸し 830

新物 さんま料理
いろいろあります！
見開きメニューにて

本日の日本酒

(鈴正宗 特別純米)
1合 700

ーひとしなー

きゅうりたたき

三八〇

枝豆

三八〇

もずく酢

三八〇

ばい貝者付け

六八〇

あじの南蛮漬け

三八〇

くしらベーコン

八五〇

煎り銀杏

四三〇

砂ずり耳唐揚げ

一八〇

いわしのしそ巻揚げ

五三〇

剣先いか下足天婦羅

三八〇

ー寿司ー

玉子 一二〇

まぐろ 一二〇

真鯛 一六〇

海老 一六〇

かんぱち 一八〇

かつば巻 三八〇

ー細巻き二本ー

ー一貫の値段ですー