

12月限定の旬メニュー

お造り

お造り盛り合わせ 一人前 2,200円

本鮪・旬の白身・白烏賊・帆立・甘海老などの他に
その日の鮮度の良い物を含めて6~8種類程を盛り合わせ

【入荷がある場合のみ】

のどぐろの姿造り <石川県産> 7,700円~

生雲丹 <北海道産> 3,300円~



※写真は二人前です

肴

おまかせ酒肴5種盛り 一人前 1,430円

※お任せなので内容は選べません

酒肴の例

- ・鯖のへしこ
- ・春菊のお浸し
- ・小鯛の笹漬
- ・本日のなめろう
- ・蜆烏賊の黒造り
- ・帆立の芥子酢味噌和え
- ・クリームチーズ醤油漬
- ・和風ポテトサラダ
- ・牡蠣の味噌炊
- ・甘海老の塩辛 など

クリームチーズの醤油漬 770円

甘海老の塩辛 880円

鯖のへしこ 880円

真牡蠣の味噌炊 990円

逸品

【入荷がある場合のみ】

松葉蟹 1kgサイズ (要予約) 44,000円~

蒸しアワビ 5,000円~

白子ポン酢 1,430円

金目鯛の煮付け 一人前 1,210円

A4黒毛和牛サーロインステーキ 3,850円



揚げ物

さつま純然鶏の唐揚げ	880円
下仁田葱の天麩羅	990円
赤矢柄の天麩羅	1,210円
海老真丈の蓮根挟み揚げ	1,320円
白子の天麩羅	1,430円
甘鯛の揚げ出し	1,650円



炭火焼き

【入荷がある場合のみ】

のどぐろの塩焼き 〈石川県産〉 7,700円～

食事

氷見ざるうどん (冷)	770円
越前おろし蕎麦 (冷)	880円



土鍋ご飯

※二人前から承ります

ご注文から40～50分ぐらいお時間がかかります

牡蠣の土鍋ご飯	一人前	1,320円
蟹とイクラの土鍋ご飯	一人前	1,540円

※土鍋のラストオーダーは30分前に締め切ります



甘味

アイスクリーム	550円
麩万寿&アイスクリーム	660円