

食べもの ※10%消費税込み価格です

だいたいあるもの

味		串揚	
塩辛	310円	おまかせ3本	540円
もずく酢	310円	5本	850円
とろとろ	530円	7本	1120円
たこポソ酢	530円	10本	1500円
かにみそつまみ	530円	焼	
たこぶつ	530円	いわし丸干し	420円
いわしの1ツ	640円	ウギの肝串2本	420円
酢の物	640円	鯛かぶと焼	530円
たらこのつまみ	640円	うなぎ串焼2本	530円
金目鯛かぶと煮	640円	やまいもステーキ	530円
海鮮なっとう	750円	ほっけ 半身	640円
サラダ	750円	さばの塩焼	750円
揚		ぎんだら塩焼	860円
ごぼうの唐揚	420円	汁	
さつま揚げ	420円	しじみのみそ汁	90円
揚げ豆腐	420円	かにのみそ汁	420円
げその唐揚	530円	茶碗蒸し	530円
たこの唐揚	640円	飯	
ココとり天	640円	酢飯	165円
めひかりの唐揚	640円	酢飯小盛	110円
焼鳥		うめしそ茶漬	420円
皮(塩)	165円	中華つけ麺	530円
つくね	165円	稲庭うどん	530円
手羽(塩)	220円	明太子パゲティ	640円

お刺身

単品の刺身860円くらい(530~1100円くらい)です

お刺身盛り合わせ

1人前	1100円	2人前	1700円
3人前	2500円	4人前	3300円

人数分、ご予算、お好みの物等、お申付け下さい

にぎり

90円	たまご・とびっ子・なっとう
110円	いか・いわし・たこ
	こはだ・サーモン
165円	まぐろ・甘えび・赤貝のひも・たい
	あじ・さば・かんぱち・かにみそ
220円	明太子・えび・ねぎとろ・ほたて
	いくら・穴子・きんめだい・かに
275円	しまあじ・ひらめ・うなぎ
330円	中トロ・つぶ貝
	赤貝・うに・えんがわ

1人前にぎり

並	1100円
上	1500円
特上	2100円

太巻(4つ切り)

並	440円
上	880円
特上	1320円

ちゅりんちらし

小	0.7人前	1100円
中	1人前	1600円
大	1.5人前	2500円

手巻・細巻

手巻110円	かつぱ・梅しそ・梅きゅう
細巻330円	かんぴょう・たくあん
	たまご・山ごぼう・なっとう
手巻165円	鉄火・ひもきゅう
細巻440円	いかしそ・明太子
	えびきゅう
手巻220円	ねぎとろ・とろたく
細巻550円	いくら・親子
	穴きゅう・いか明太
手巻275円	とろ・うにきゅう
細巻660円	

あつたりなかつたりする季節のもの
(今日あるものは店内に掲示してあります)

春

新玉祥 ねがしり420円	
そらまめ	420円
島らっきょう	420円
春キャベツのサラダ	530円
フルトマト	530円
柿ルカ	530円
行者ココ天ぷら	530円
竹の子焼・天ぷら	640円
うどの芽天ぷら	640円
カキのバター焼	640円

夏

冷ややっこ	310円
三方原じゃがバター	420円
茶豆	420円
甘ながとうがらしの塩昆布炒め	420円
谷中しょうが	420円
焼アパカス	530円
丸なすのステーキ炒め	530円
水なす7パ和え	530円
みょうが天ぷら	530円
あゆの塩焼	530円
比ねりの天ぷら	640円
岩がき	640円

秋

ぎんなん	420円
麻チヤの天ぷら	420円
マイタケの天ぷら	420円
しいたけ焼	530円
さといもから揚	530円
さんまの塩焼	860円

冬

おひたし	310円
ツマ任天ぷら	420円
揚げもち	420円
春菊のナムル	420円
揚げ銀杏	420円
千枚漬け	420円
生がき	640円
白子ポソ酢・焼	640円
あん肝	640円
1根と比かき揚	640円
たら芽天ぷら	640円
皮ハギ刺	860円

その他(通年)

柿の磯辺焼	640円
柿のバター焼	750円
のどぐろの塩焼	1200円
きんきの煮付	1500円

3300円おまかせ料理

おすすめ料理がいろいろ入るお得なセットです
2名様より 2日前までにご予約ください

テイクアウト各種出来ます

消費税は8%ですが、包装容器を使用する為
店内飲食と同じ料金になります