

五月七日のおすすめ

おすすめ握り・刺身

金目鯛 (鮓子) 六六〇円

いさき (島根) 四四〇円

黒鯛 (富津) 三三〇円

平目 (鮓子) 四四〇円

平目昆布 四四〇円

太刀魚 (神奈川) 四四〇円

活平貝 (三重) 六六〇円

活つづ貝 (北海道) 六六〇円

活北寄貝 (北海道) 五五〇円

活地蛤 (九十九里) 五五〇円

あじ (兵庫) 三三〇円

生槍烏賊 (鮓子) 三三〇円

北海生たこ 三三〇円

特選めんたいこ 四四〇円

本日のサラダ

旬生竹の子サラダ 一三二〇円

本日の一押し

生蛸の唐揚げ 八八〇円

活つづ貝の刺身 二二〇〇円

生桜海老かき揚げ 八八〇円

太刀魚の塩焼き 八八〇円

九十九里地蛤酒蒸し (3個) 一三二〇円

鰯の香り揚げ 八八〇円

生鰯のなめろう 八八〇円

空豆の塩茹で 六六〇円

おまかせ刺身五点盛り 七七〇〇円

おまかせ刺身八点盛り 一一〇〇〇円

おすすめ料理

揚げ物

旬目光の唐揚げ 六六〇円

生デリの唐揚げ 七七〇円

牛タンつくね串 (一本) 二七五円

旬天婦羅・刺身 九九〇円

焼物

天然本鮪コロコロステーキ 一三二〇円

博多明太子一本焼き 一五四〇円

天然本鮪ねぎ間串焼き 五五〇円

国産うな肝焼き 六六〇円

煮物

★天然真鯛の兜煮 一三二〇円

子持ちかれいの煮つけ 一一〇〇円

生竹の子の土佐煮 八八〇円

天然本鮪のばくだん 一九八〇円

本鮪五貫 二四二〇円

(大トロ・中トロ・赤身)

赤身漬け・中落)

おまかせ五貫握り 二二〇〇円

おまかせ八貫握り 三五二〇円

特製あら汁 六六〇円

しじみ汁 四四〇円