

七月十二日おすすめ

おすすめ握り・刺身

さくら	(兵庫)	四四〇円
真鯛	(熊本)	五五〇円
平目	(銚子)	四四〇円
いさき	(長崎)	四四〇円
昆布平目		四四〇円
活つぶ貝	(北海道)	五五〇円
活ほつき貝	(北海道)	五五〇円
活地蛤	(九十九里)	五五〇円
旬あじ	(静岡)	三三〇円
旬いわし	(北海道)	三三〇円
北海生甘海老		四四〇円
初新子握り		二二〇〇円
真烏賊	(北海道)	三三〇円
博多明太子握り		四四〇円
天然平目えんがわ		四四〇円

おすすめ料理

揚げ物

生げその唐揚げ	六六〇円
生たこ唐揚げ	八八〇円
枝豆のかき揚げ	四四〇円
生いわしの香り揚げ	六六〇円

焼物

天然本鰯コロコロステーキ	一三二〇円
博多明太子一本焼き	一五四〇円
天然本鰯ねぎ間串焼き	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
特選のどぐろ一本煮つけ	六六〇〇円

本日の一押し

千葉県枝豆	六六〇円
秋田生じゅんさい	七七〇円
生鰯のなめろう	八八〇円
北海道毛かに一杯	三六三〇円
白茄子の田楽	七七〇円
鹿島天然岩牡蠣	一六五〇円
江戸前特大穴子天婦羅・白焼き	一一〇〇円
ふぐの唐揚げ	六六〇円
生いわしの刺身	八八〇円
天然平目のうす造り	一三二〇円

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

天然本鰯のばくだん

一九八〇円

本鰯五貫

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

いわしのつみれ汁

五五〇円