八月二十六日おすすめ

おすすめ握り・刺身

真鯛	（熊本）	四四〇円
昆布〆平目		四四〇円
金目鯛	（銚子）	五五〇円
真こち	（富津）	三三〇円
平目	（竹岡）	四四〇円
活地蛤	（九十九里）	五五〇円
活つぶ貝	（北海道）	五五〇円
活ほっき貝	（北海道）	五五〇円
旬あじ	（竹岡）	三三〇円
いわし	（北海道）	三三〇円
上〆鯖	（豊後）	三三〇円
北海道新生秋刀魚		四四〇円
博多明太子		四四〇円
江戸前こはだ		四四〇円
白烏賊	（福岡）	三三〇円
北海生たこ		四四〇円

本日の一押し

旨い生いわしのフライ	七七〇円
天然平目のうす造り	一三二〇円
霜降りくじら刺身	一三二〇円
沖縄もずく酢	六六〇円
生鰺のなめろう	八八〇円
旬鰺フライ（自家製タルタル）	八八〇円
おくらと梅の和え物	六六〇円
特選えいひれ焼き	一一〇〇円
江戸前特大穴子天婦羅・白焼き	一六五〇円
米茄子の田楽	八八〇円
生いわし刺身	七七〇円
新秋刀魚刺身	一四三〇円
新秋刀魚塩焼き	一四三〇円
旬枝豆	六六〇円

おすすめ料理

揚物

生げその唐揚げ	六六〇円
生いわしの香り揚げ	六六〇円
枝豆のかき揚げ	四四〇円
どうもろこしのかき揚げ	八八〇円

焼物

天然本鮪ほほ肉ステーキ	一三二〇円
国産うな肝焼き	六六〇円
天然本鮪ねぎ間串焼き五五〇円	
博多明太子一本焼き	一四三〇円

煮物

★天然真鯛の兜煮	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

天然本鮪のばくだん	一九八〇円
本鮪五貫（大トロ・中トロ・赤身 赤身漬け・中落）	二四二〇円
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