



鮮度が命!

鯉タタキ ¥680-



とろり濃厚 タラの白子

くもこ



自家製 タルタルソースで

大盛 泳ぎそば ¥4320- づくし

高級魚 のどぐろ煮付 ¥1,814-



いわし ¥780 北海道 サクサクライ



きのこの王様

歯ごたえバツグン やりいか刺身 ¥800



刺身・にぎり・しゃぶしゃぶ 1尾で3度美味しい!



北海道網走産

ホキ煮付 ¥1,620-

やりい ソマン ¥800

活きたサバも その場で捌くから、鮮度が違います!

伊豆下田 金目鯛煮付け ¥1,200-



松茸 各種 ¥1,500- どんぶり 天ぷら 焼松茸

ビール おともに!! 白海老 唐揚げ ¥450



釣鹿山系のミネラル豊富な伏流水を使用。エサ、水の環境にこだわって育てられた究極のアユです。



近江鮎



蛤吸物 ¥324



小鮎天ぷら ¥580- 琵琶湖産

蛤油蒸し ¥756 はずり



琵琶湖産 わかさぎ天ぷら ¥580-



大鮎塩焼 ¥780-

今週の売切御免



1/13 発行