

今週の旬魚

6/8 発行



近江鮎

夏の味

鮎塩焼
¥780-

鈴鹿山系のミネラル豊富な上質の伏流水使用。水の環境にこだわり、2倍の塩分、天然



北海道

¥1,500-

ホッケ煮付け



駿河湾

桜海老 ¥780-
かきあげ

北陸金沢



高級魚

のびのび煮付け

¥1,944-



小鮎大から

琵琶湖産

¥780-



伊豆下田

¥1,700-

金目鯛煮付け



三重 紀伊長島

活の刺身 韓国風

ごま油、梅肉、お好みで

¥1,300-

フズ貝刺身

¥800-



襟裳産



あわび造り ¥1,800-

あわびバター焼 ¥1,800-



夕貝刺身

¥980-

活はもおとし 梅肉添え ¥1,200-



¥1,300-

はもしおぶ 夏の風物詩

伊下足天ぷら ¥450-



伊下足陶板焼 ¥580-



和歌山県本浦産 しらゆいのかき

かお 99キ ¥980-

生炊貝 炙り焼 ¥1,080
刺身 ¥1,080
西味噌 ¥1,080-