

# あまとおめどうごいす

川  
業行

## あぢさおり



熊本産



馬刺三種盛  
¥1,400-



伊豆下田

金目魚煮付  
¥1,880-



出巻 ¥600-



松ぼり肉のり  
おろしおろし ¥680-  
おろし川赤巻 ¥200-



桜(10刺)  
(3本) ¥1,100-



香川産

泳ぎ皮の干す巻  
(中) 一尾 ¥3,300-

肝ぼろず  
おろし上がり  
下こい。



琵琶湖産

わかさぎ不崩ら  
¥680-



つぶ貝刺身  
¥880-

ふじお刺身



干批 煮込 ¥500-

小魚不崩ら  
¥680-



海の山手

あんきも ¥680-  
(和子)

唐の白子



しん 和子 ¥780-



祝儀何様  
表紙いす

# あまにおめどいりございます。

## あちさのり (1/1000)



熊本産



馬刺3種盛  
¥1,400-



伊豆上田

金目鯛煮付  
¥1,880-



お刺身 ¥680  
お寿司 ¥200  
お刺身 ¥200

桜(10割)  
(3割) ¥1,100

79791刺身のあはは  
Eビのたしたお刺身の  
あははEどうぞ



香川産



熊本産



花巻海鮮  
¥2,990

流き皮(中) ¥3,300-  
流き皮(大) ¥3,300-

所ほんすじ  
お召上がり  
下さい



琵琶湖産

お刺身 ¥680-



倉盛がて=あらはい

なまこ ¥680-

ふじお刺身



小魚天 ¥680-



海のフタマツ

干物 ¥500-



たらの子

干物 ¥680-



¥1,200-

干物 ¥780- マリイカ刺身

秋の味覚  
秋の味覚  
秋の味覚