



# 本日の鮮魚

## お任せ刺身盛り 2〜3人前

※御人数に応じての盛り合わせをおつくり致します。

- ①並 (おすすぬ3種) 268
- ②上 (うに、鮪入り5種) 428
- ③特上 (貝、うに、鮪入り7種) 548

## お刺身姿・姿焼き・煮つけ

- ④鱈 168
- ⑤さば 248
- ⑥イサキ 328

## 刺身単品 1〜2人前

- ⑦マグロ 中トロ 198
- ⑧赤身 138
- ⑨玄海 カワハギ (薄造り) 248
- ⑩穴子 (薄造り・薫炙り) 248
- ⑪羽カツオ (刺身・薫炙り) 148
- ⑫鯛 88
- ⑬イサキ 98
- ⑭シママジ 98
- ⑮金目鯛 138
- ⑯赤貝 (1個) 128
- ⑰北海道 うに 248





# 是日鮮魚

## 廚師推介刺身盛 2 / 3 人前

※可配合客人的需要,更改盛合的數量

① 並 推介刺身共 3 款 268

② 上 推介刺身共 5 款 428

(包括海膽, 吞拿魚)

③ 特上 推介刺身共 7 款 548

(包括貝類, 海膽, 吞拿魚)

### 原條刺身・原條燒・汁煮

④ 池魚 168

⑤ 鯖魚 248

⑥ 伊佐木 328

### 刺身單品 1 / 2 人前

⑦ 中吞拿魚 198

⑧ 吞拿魚 138

⑨ 玄海 剝皮魚 (薄切) 248

⑩ 穴子 (薄切・薑葱) 248

⑪ 羽鰹 (刺身・薑葱) 148

⑫ 鯛魚刺身 88

⑬ 伊佐木刺身 98

⑭ 深海池魚刺身 98

⑮ 金目鯛刺身 138

⑯ 赤貝刺身 (一隻) 128

⑰ 北海道 海膽 248

