



# 本日の鮮魚



## 刺身単品

1〜2人前

① マグロ 中トロ

198

② 赤身

138

③ 玄海 鯛

88

④ イサキ

98

⑤ 太刀魚炙り

128

⑥ 金目鯛

138

⑦ シマアジ

98

⑧ ハモ湯引き・炙り

148

⑨ 赤貝(1個)

128

⑩ 北海道 うに

248

⑪ つぶ貝

ASK



## お任せ刺身盛

2〜3人前

⑫ 並 (おすすすめ3種)

258

⑬ 上 (うに、鯖入り5種)

398

⑭ 特上 (貝、うに、鯖入り7種)

528

## お刺身姿造り・姿焼き・煮つけ

⑮ サンマ

168〜

⑯ イサキ

328〜

⑰ 鱈

168〜





# 是日鮮魚



## 刺身單品

1-2人前

① 中吞拿魚

198

② 吞拿魚 赤身

138

③ 玄海 鯛魚刺身

88

④ 伊佐木刺身

98

⑤ 炙燒太刀魚刺身

128

⑥ 金目鯛刺身

138

⑦ 深海池魚刺身

98

⑧ 熟灼鱧魚

148

⑨ 活赤貝刺身 (1隻)

128

⑩ 北海道 海膽

248

⑪ 粒貝

時價



## 廚師推介刺身盛

2-3人前

⑫ 並 推介刺身共3款

258

⑬ 上 推介刺身共5款

398

(包括海膽、吞拿魚)

398

⑭ 特上 推介刺身共7款

528

(包括貝類、海膽、吞拿魚)

528

## 原條刺身・原條燒・汁煮

⑮ 秋刀魚

168~

⑯ 伊佐木

328~

⑰ 池魚

168~

