

お品書き

本日のお造り

方々	一、八〇〇
剣先烏賊	一、八〇〇
帆立	一、八〇〇
三崎漁港より真鱈	一、八〇〇
寒鰯	一、八〇〇
寒鯖酢	一、八〇〇
富山県産 生甘海老	二、〇〇〇
さじはた 昆布	二、二〇〇
南紀白浜産 本鮪赤身	二、二〇〇
南紀白浜産 本鮪中とろ	二、八〇〇
雲丹	三、六〇〇

盛り合わせ三種	三、二五〇
五種	五、二五〇

おつまみ

水雲酢	九〇〇
生本鮪山掛け	一、七〇〇
季節の前菜三種盛り	一、八〇〇
旬魚の西京焼き	二、五〇〇

コース料理

寿司コース（前菜三種、握り寿司十一貫、赤出汁、甘味）	八、五〇〇
料理長おすすめコース （先付、椀物、お造り、焼物、箸休め、強肴、寿司、留椀、甘味）	一、一、〇〇〇

日本酒ペアリング	二、五〇〇
----------	-------

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
こちらの料金には、サービス料（2%）および消費税が加算されております。

寿司

握り寿司(二貫)

おまかせ九貫
おまかせ十一貫

四、八〇〇
六、三〇〇

方々

九〇〇

炙り伊佐木

九〇〇

塩〆サーモン

九〇〇

帆立

九〇〇

剣先烏賊

一、〇〇〇

いくら

一、〇〇〇

きじはた 昆布〆

一、〇〇〇

煮穴子

一、〇〇〇

南紀白浜産 生本鮪

一、二〇〇

ずわい蟹

一、五〇〇

本鮪中とろ

一、七〇〇

雲丹

二、二〇〇

巻き寿司

かっぱ

七〇〇

お新香

七〇〇

鉄火

一、二〇〇

穴きゆう

一、二〇〇

葱とろ

一、八〇〇

ロール寿司

本ずわい蟹、カリフォルニアロール

二、二〇〇

塩〆サーモン、フィラデルフィアロール

二、二〇〇

南紀白浜産生本鮪、アボカドロール

二、四〇〇

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
こちらの料金には、サービス料(2%)および消費税が加算させていただきます。