

## とろろ料理

揚げとろ	¥400
長芋そうめん	¥500
とろろ入りチーズコロッケ	¥800
鰻の柳川 とろろとじ	¥1,500
むぎとろ丼	¥700

## 前菜

出汁巻卵	¥600
香の物盛り合わせ	¥650
蟹とアボカドのサラダ	¥700

## 珍味

カラスミ大根	¥1,600
ばくらい(ホヤとこのわたの塩辛)	¥900

## お造り

お造り盛り合わせ(小)	¥900
お造り盛り合わせ(大)	¥1,800

## 揚げ物

天ぷら盛り合わせ(小)	¥900
天ぷら盛り合わせ(大)	¥1,800

## 魚料理

銀だらの西京焼き	¥1,200
銀だらの煮付け	¥1,200

## 肉料理

牛サーロインステーキ(A4)	¥2,500
----------------	--------

## 本日の魚

築地より届く新鮮な魚介類を、  
お好みの調理法で調理いたします。  
調理長おすすめの調理法も  
ご説明させていただきます。  
お好きな食材と調理法をお選び下さい。

### 【魚介類の一例】

活鮑・活伊勢海老・活さざえ・のどぐろ  
おこぜ・釣りきんき・釣りきす等

## 旬の逸品

今だけお愉しみいただける季節限定の逸品

水茄子	¥500
葉しょうが	¥500
茄子の煮浸し	¥500
筑前煮	¥600
野菜スティック	¥600
チーズカリカリ	¥700
枝豆	¥700
浅利バター	¥700

## おつまみ

ミックスマッツ	¥400
チョコレート	¥400
枝付きレーズン	¥600
ソーセージ盛り合わせ	¥1,000
チーズ盛り合わせ	¥1,200
本日のピザ	¥1,200

## おすすめ

オーダーごとに手切りいたします

生ハム(ハモンセラノ)	¥1,200
-------------	--------