

生本鮪



当店自慢の生本鮪!
口の中でとろける
美味しさをお楽しみください
まぐろ

生本鮪刺し
~~1,200円~~ **590円**



極み鯖刺し



寒鰯炙り刺し

自慢の!

鮮魚



- 人気 No.2** 極み鯖刺し **800円**
- 赤貝の貝ひもワサビ和え **580円**
- 寒鰯炙り刺し **850円**
- ノルウェーサーモン刺し **800円** イクラ掛け
- おまかせ活鮮盛り (2~3人前) **1,850円**

サラダ&酒菜

- 魚介たっぷり活鮮サラダ **680円**
- えだまめ **390円**
- もやしナムル **390円**
- 葉わさび醤油漬け **390円**
- カリカリ山クラゲ **390円**
- きゅうりぬか漬け **450円**
- 梅水晶 **480円**
- いぶりがっこチーズ **480円**
- 鶏なんこつ **620円**
- ハーブ&ハーブ **620円**



ミネラルたっぷり
貝の酢の物 **620円**



大人のポテサラ
~わさび香る~ **580円**



人気 No.3

子持ち昆布
串揚げ **380円**

みんな大好き

一口チーズの竹輪揚げ



- 一口チーズの竹輪揚げ **450円**
サルサソースで召し上がれ
- 真たこ唐揚げ **530円**
- スパイシーポテト **530円** チーズソースかけ
- 大分 とり天 ~酢醤油で~ **580円**

数量限定

燻製盛り合わせ **1,580円**

- ・ベーコン
- ・フランク
- ・玉子・サバ
- ・海老・イカ

仕入れ状況で内容が
変更する場合がございます



※表示価格は税込みです。 ※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様380円別途頂戴いたします。

寿司

握り寿司 新鮮!

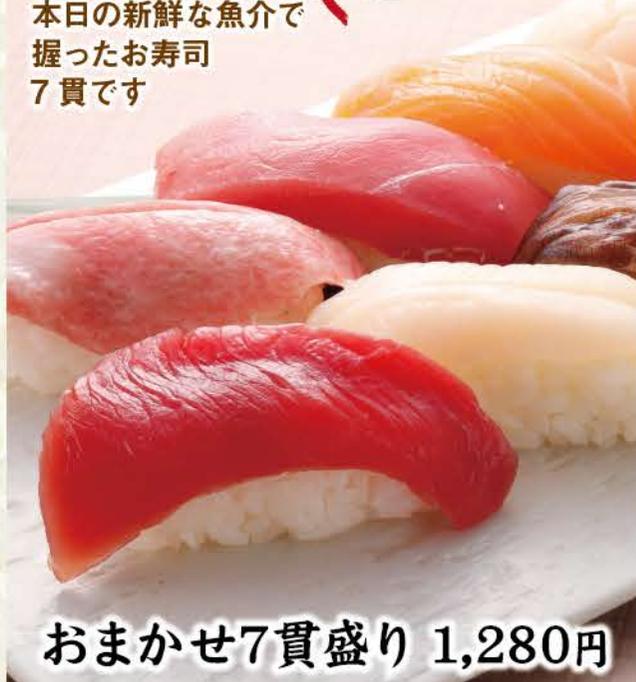
※1人前2貫よりご注文ください。

- 生本鮪 赤身 (1貫) 200円
- 生本鮪 中とろ 300円
- 生本鮪 大とろ 400円
- 生本鮪 3貫盛り 850円
赤身、中とろ、大とろの3種類が味わえます
- 極み鯖 250円
- 寒ぶり 250円
- 生海老 200円
- サーモン 200円
- いか 180円
- つぶ貝 180円
- 帆立 180円
- つまみ玉子 180円

あぶりサーモン
親子握り(3貫) 750円

旬の厳選素材!
本日の新鮮な魚介で
握ったお寿司
7貫です

当店のおすすり!!
七貫盛り!!



おまかせ7貫盛り 1,280円



生本鮪

巻かない手巻き

- 生本鮪 鉄火 (1本) 320円
- 生本鮪 中落ち 320円
- 生本鮪 納豆 320円
- サーモン いぶりがっこチーズ 280円
- 赤貝 貝ひもワサビ 250円
- コーンマヨ和え 200円
- 海老マヨ 280円
- いか納豆 250円
- 海老フライ
- サラダ巻 320円

巻かないから
海苔が
パリパリ!



フランク
ソーセージ
巻き 480円



生本鮪
中落ち
320円



サーモン
アボカド
280円

ミニ井ぶり

ミニだけど
ボリューム
満点!

脂ののったサーモンと
プチプチいくらの
ミニ井ぶり!

たっぷり
イクラと
焼鮭丼
1,680円

- 生本鮪&いか納豆爆弾 900円
- 生本鮪 鉄火丼 1,280円
- あら汁 350円

活鮮丼 950円



※表示価格は税込みです。 ※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様380円別途頂戴いたします。



今治焼き鳥

今治人が必ず注文するのが【かわ】!
 かわ 480円
 歯ごたえと旨味があり!
 親どりもも 530円
 今治焼き鳥 MIX盛り 980円

串に刺さず、
 こんがり焼いた
 タレ味の焼き鳥!



新入
 佐助

新入 三光 佐助

ローズの
 西京焼き 880円

岩手県久慈ファームより



海老が丸ごと1尾!
 魚介たっぷり
 活鮮グラタン 980円

焼きもの

ぷりぷり海老&コーンの
 アボカドバター焼き (森のバター×バター) 680円
 鯖のぬか漬け炙り焼き 680円
 米ナスの
 田楽味噌チーズ焼き 680円
 ほっけ開き 980円



米ナスの田楽味噌
 チーズ焼き



低温調理の
 タンユッケ 900円



ガツ芯 旨辛揚げ 630円



ローズカツ煮 900円



海老とベーコンの
 カルボうどん 850円

うどん



天麩羅うどん 850円

串天ぷら

青海苔塩を付けて

つぶ貝 240円
 あさり 240円
 帆立 240円
 えび 240円
 蟹かま 240円



串天ぷら盛り合せ

たまねぎ 210円
 米ナス 210円
 串天ぷら盛り合わせ 900円

※表示価格は税込みです。 ※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様380円別途頂戴いたします。