

自慢の鮪料理

まぐろ

刺身



本鮪の3点盛り 1,480円
(中落ち・中とろ・大とろ)



本鮪の3貫盛り 850円
(赤身・中とろ・大とろ)
本鮪中落ちユツケ 680円
本鮪たっぷり山かけ 680円
本鮪の中とろ刺し 980円

店長おすすめ まぐろ 本鮪の中落ち刺し
(中) 680円 (大) 800円

酒菜

いろいろ



巻かない
出汁巻き玉子 450円

えだまめ 380円
もやしナムル 380円
無限キャベツ
(コンソメ・ゆかり) 380円
梅水晶 480円
おつまみ子持ち昆布 580円

関西のスローフード
牛すじと蒟蒻を甘辛く煮込んだ料理
自家製! すじコン 580円

とろろドレッシングで
三浦野菜と佐助豚
ホルモンの彩りサラダ 680円

肴



鮪のねぎバンバン 680円
やみつき鮪の唐揚げ 580円

酒の肴!

中落ち+梅水晶
= 絶品 ♪

まぐろ 本鮪中落ち水晶 680円

ご飯もの

中落ち鉄火巻き (1本) 850円
本鮪の山かけ丼 950円
本鮪の鉄火丼 1,280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

鮮魚と逸品



選べるお造り
3点盛り 1,380円

下記の中から3種お選びください
中落ち・本鮪・極み鯖・鰯・サーモン・生海老



脂の乗った生サバです!

極み鯖刺身

850円



自分スタイルで……

気まぐれ鮮魚の
なめろう 680円

いわて久慈ファームより直送!『佐助豚』

低温調理の
タン刺しユッケ 580円

ホットプレート

旨辛タレ ねぎ塩タレ
からお選びください



海鮮盛り合わせ



焼きチーズとろろ

岩手久慈ファームより直送!

折爪三元豚『佐助豚』

かしら 600円
さがり 600円
小腸 600円



折爪三元豚 佐助 盛り合わせ 1,380円

ぷりぷり海老	680円
旨味たっぷりイカ	680円
鮪テール	680円
海鮮盛り合わせ	1,480円
玉葱(塩だれ)	450円
長ネギ(塩だれ)	450円
ジャンボなめこ(塩だれ)	650円
焼きチーズとろろ	680円
追いチーズ	400円

生ハム

イタリア産原木
切りたてプロシュート



生ハム唐墨オニオン	680円
生ハムとナッツの ポテトサラダ	580円
生ハムユッケ	580円
唐墨がけ 生ハム握り3貫	480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

焼きもの &揚げもの

自家製!



鮭ハラスの
西京焼き 980円

170g以上の肉厚♪



鶏もも肉の
山賊焼き
(鶏唐仕立て)

1枚 800円

ハーフ 480円

山賊焼きとは
物を取り上げる=鶏揚げ



とろろコロッケ(3ヶ) 650円



子持ち昆布の串揚げ
(1本) 480円



ジャンボ
なめこ
天麩羅

680円

がり唐揚げ 390円

ナンコツの唐揚げ 480円

ポテトフライ 480円

ぷりぷり海老のマヨネーズ揚げ 680円

メの食事



おまかせ握り5貫盛り
当店のおすすめ!
5貫盛り!! 1,280円



あぶりサーモン
親子握り(3貫)
680円

赤身、中とろ、大とろの
3種類が味わえます

本鮪握り
3貫盛り
850円



唐墨がけ

生ハム握り3貫盛り 480円

讃岐うどん使用!
たっぷりとろろで

冷やし唐墨うどん
850円

海鮮ねぎ塩ユッケ丼 900円

活鮮丼 1,280円

ミニいくら丼 1,280円

あら汁 380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