

活鮮きたなら、コレ!!



自慢の刺身

じまんのさしみ



- アボガド炙り刺し **580**
- つぶ貝 刺し **780**
- 寒鰯(ぶり)炙りポン酢 **800**
- 本鮪と極み鯖の合い盛り **1,250**

サラダと酒菜

- えだまめ **390**
- もやしナムル **390**
- 葉わさび醤油漬け **390**



- きゅうり むか漬け **450**
- 梅水晶 **480**
- あさりの酒蒸し **550**

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

折爪三元豚

おりつめさんげんとん

折爪三元豚
伊左衛門

supported by
ス惹つぁーん

低温調理



ハツ刺し 800



ローズの
柚子胡椒焼き 850



ローズ カツ煮 880



コブクロ串焼き
(1本) 290

ガツ芯
串焼き (1本) 290

土手煮

どてに

土手煮が
おいしい季節



土手煮 盛り合わせ 900

こんにゃく 220 玉子 220
牛スジ 280 大根 280

みんな大好き



大分とり天
~酢醤油で~ 580

蟹かま串揚げ(1本) 300
蓮根&長芋チップス 450
スパイシーポテト 450
なんこつ唐揚げ 480
真たこ唐揚げ 530
蟹クリームコロッケ 680

焼き物

やきもの



牛たん
黒胡椒焼き 1,200

鯖(さば)のぬか漬け
あぶり焼き 680
ほっけ開き 980

手巻き寿司

てまきずし

中落ち巻き (1本) 450
とろ鉄火巻き (1本) 450
寒ぶり巻き (1本) 450
いくら巻き (1本) 450

食事

しょくじ



鍋焼き
大判お揚げうどん 850



ぷりぷり海老の
カルボうどん 850

牛タンひつまぶし
(2~3人前) 1,500

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