







鮪のメンチカツ(1ヶ) 220 歯をミンチにして トマトの唐揚げ 420 スパイシーポテト 450 ひざナンコツの唐揚げ 450 鮪テールの唐揚げ 450 鬼おろしポン酢で…… 小柱の磯辺揚げ 580



サラダと酒菜

冷しゃぶ豆腐サラダ 480

パリパリ麵サラダ 680

よく混ぜて召し上がれ!

自家製!卵黄たまり漬け190大根の鬼おろしと一緒に

数量限定!

手造りなめらか豆腐 350 枝豆 390



生?お好み焼き 390

190 大人のポテサラ 480 350 おつまみ煮玉子 390 390 柚子香る大根の千枚漬け 350 着休めに 梅水晶 480 ホタルイカ素干し 520 お好きに炙って いぶりがっこチーズ 580 パケットに付けてどうぞ 冷やしガリトマト 480





低カロリーで赤身ながら柔らかい部位 サガリ肉もやし鉄板 880

64℃で100分間低温加熱した逸品

低温調理 タンユッケ 900 佐助豚の

希少部位!ミノに似た食感

ガツ芯の唐揚げ

630

ガツ芯・バラ肉・サガリ

串焼き3種盛り

580



握り2枚重ね寿司 にぎりずし2まいかきねずし

藁焼き鰹(かつお) 250 大海老(生) 250 とろサーモン 250 桜肉たたき 280 極み鯖(さば) 280 300 本鮪(まぐろ)(赤) 本鮪(まぐろ)(中) 350 400 本鮪(まぐろ)(大)

炙りサーモン親子握り(3貫) 750 本鮪(まぐる)3貫盛り 980 あら汁 250

気まぐれ鮮魚の5貫盛り 1280

メの食事 しめのしょくじ

長崎 皿うどん 780 佐助豚のバラ焼き重 980



