

# お刺身

新鮮活魚

- 特選お造り盛り合せ(二人前) 一、九八〇円
- 炙り鶏刺し 八八〇円
- レバ刺し 八八〇円
- ずり刺し 八八〇円
- ハツ刺し 七七〇円
- 鶏刺し3点盛り 一、四三〇円

※鶏のお刺身は入荷状況により、品切れの場合が  
ございます。スタッフにお尋ね下さい。

# サラダ

- 海鮮彩りサラダ 一、〇七八円
- 季節野菜のサラダ 九三五円
- カマンベールチーズサラダ 一、〇七八円
- サーモン炙りサラダ 一、〇四五円
- サーモンカルパッチョ 九九〇円
- たこカルパッチョ 八八〇円
- 厚切りベーコンシーザーサラダ温玉添え 九三五円

# 酒友

- 冷奴 五五〇円
- 嶺岡豆腐(冷・焼き) 八八〇円
- かつおの酒盗 四四〇円
- いかの酒盗 四四〇円
- 大根おろし 四四〇円
- ホタルイカの沖漬 五五〇円
- チャンジャ 四四〇円
- 炙りカラスミ 一、一〇〇円
- 茶豆 五五〇円
- きゅうりの浅漬 五五〇円
- 漬物盛り合わせ 八八〇円

# 酢の物

- 酢の物盛り合せ 一、〇七八円
- 炙り地鶏皮ポン酢 七四八円
- いか酢 七七〇円
- たこ酢 八八〇円
- もずく酢 五五〇円

## 焼物

- 鱈の西京焼 九九〇円
- トロさば焼き 七四八円
- かつおの腹皮 七四八円
- 海鮮みそグラタン 一、〇七八円
- 黒毛和牛ステーキ 二、二〇〇円
- だし巻き玉子 七四八円
- ボンジリピリ辛炒め 七七〇円
- せせり鉄板焼 八八〇円
- 赤鶏のにんにく焼き 九三五円
- 特大エビマヨソース 一、〇七八円
- 特大エビチリソース炒め 一、〇七八円
- ネギ塩上タン 一、一〇〇円

## 煮物

- 魚のあら煮 豆腐野菜付 一、〇七八円
- 鱈の煮付け 豆腐野菜付 一、一〇〇円

## 揚げ物

- 季節の天ぷら盛り合せ 一、三二〇円
- エビ天盛り合せ(六本) 一、一〇〇円
- 黒豚チーズ天ぷら 七七〇円
- 穴子の天ぷら 九九〇円
- ふぐの唐揚げ 九九〇円
- 鶏の唐揚げ 七七〇円
- せせりの唐揚げ 八八〇円
- 鶏軟骨の唐揚げ 七四八円
- たこの唐揚げ 七四八円
- 白身魚の唐揚げ 九九〇円
- 蓮根明太子の射込み揚げ 七四八円
- 揚げ出し豆腐 七七〇円
- カマンベールチーズ揚げ出し 九三五円
- にんにくの丸揚げ 五五〇円

## ご飯物

- おまかせ上寿司(九貫) 二、一七八円
- 炙り黒毛和牛にぎり(二貫) 一、〇七八円
- レタス巻(八貫) 九三五円
- 巻寿司(八貫) 九三五円
- きゅうりの細巻(六貫) 六六〇円
- 鉄火の細巻(六貫) 七七〇円
- いなり寿司(三個) 六六〇円
- 特上彩り海鮮丼(お吸い物付) 一、四三〇円
- 特上天井(お吸い物付) 一、一〇〇円
- おにぎり(二個) 四四〇円
- お茶漬け 七七〇円
- 月見うどん・月見そば 九三五円

## 汁物

- 本日のお吸い物 五五〇円
- みそ汁 三三〇円
- 赤だし 三三〇円
- 魚のあら汁 五五〇円

## お子様用

- お子様プレート(アイス付) 一、〇〇〇円  
小学生低学年様向け
- お子様膳(うどん・アイス付) 一、五〇〇円  
小学生高学年様向け

## 甘味

- 自家製杏仁豆腐 四四〇円
- 自家製なめらかプリン 四四〇円
- 季節のアイス 四四〇円
- バニラ・チョコアイス 四四〇円