

本日のお品書き

和風コーンスープ	#5054	六・〇〇	鍋の小鍋仕立て	#4007	一三・〇〇
和牛のにぎり(二巻)	#1077	二六・〇〇	あわびのコロッケ	#5059	三九・〇〇
黒鯖トロのにぎり(二巻)	#1075	二六・〇〇	陸老とアスパラのかき揚げ	#5057	一一・〇〇
穴子のにぎり(二巻)	#1074	一八・〇〇	手長陸老の煮揚げ	#5008	一四・〇〇
炙りサーモン巻き(三巻)	#1088	一六・〇〇	コーンと豆腐の揚げ出し	#5058	一五・〇〇
炙りサーモン巻き(六巻)	#1089	二八・〇〇	もちの揚げびたし	#5015	一二・〇〇
手長陸老の御刺身、柚子風味	#1082	二五・〇〇	もずく酢	#5016	一〇・〇〇
鯖のたたき オニオソース	#5007	二三・〇〇	ほうれん草と椎茸の柚子びたし	#5041	九・五〇
サーモンの薄造り(ホニ酢トシ)	#5005	一八・〇〇	ほうれん草の胡麻和え	#5017	八・五〇
黒鯖トロのお造り	#1073	三八・〇〇	ホタルイカの塩辛	#5018	一一・〇〇
シーバーチの串焼き	#4016	三五・〇〇	ちりめん山椒煮	#5039	一〇・〇〇
はまらのかま山椒焼き	#5013	一五・〇〇	まぐろ納豆	#5021	一六・〇〇
鯉のかま塩焼き	#5014	一五・〇〇	白菜の一夜漬	#5055	七・〇〇
子早の香味焼き	#4055	三八・〇〇	きゅうりの麩漬	#5020	八・〇〇

シーバーチの胡椒焼き <small>シーバチ</small>	#5009	一七・〇〇
パラマティイの押戻揚	#5037	八・〇〇
シーバーチの生雲丹焼き <small>シーバチ</small>	#5053	二五・〇〇
ポートリンカーン トロのお造り	#1083	二八・〇〇
雲丹の單繼巻き(二巻) <small>うに</small>	#1081	二二・〇〇
雲丹のお造り(タスマニア産) <small>うに</small>	#1080	二五・〇〇
子早のバックストラップ 赤味噌焼き <small>こひこし</small>	#4056	三四・〇〇
和牛ロース差ししゃぶ	#5012	二八・〇〇
和牛の時雨煮 <small>しぐれに</small>	#5011	一六・〇〇
冬季限定 牡蠣鍋 <small>かき</small>	#5049	二二・〇〇
少数限定、タスマニア産 牡蠣フライ	#5047	一八・〇〇
生牡蠣シユーター	#5001	五・五〇
生牡蠣四種		
シユーター、ボン酢、生姜酢、オニオンソース	#5002	一八・〇〇
鳥賊そうめん <small>いか</small>	#5056	二二・〇〇