

月 12960(税込)

おつまみ

まかじき・にこごり
なまこ酢
ぶり
太刀魚
とらふぐ・ホウボウ
白子の茶わん蒸し

にぎり

すみいか
赤身
はまぐり
あじ
かわはぎ
車海老
赤貝
中とろ
小肌
うに
穴子
玉子

デザート

雪 8640(税込)
(ハーフコース)

おつまみ

まかじき・にこごり
なまこ酢
ぶり
太刀魚
とらふぐ・ホウボウ
白子の茶わん蒸し

にぎり

すみいか
赤身
あじ
中とろ
小肌
穴子

デザート

上ちらし 6800円(税込)

かんぴょう、椎茸などを混ぜたバラちらしと
お刺身がセットになった二段重となります。

お椀つき

花 7820(税込)
(にぎりのみ)

にぎり

すみいか
赤身
いくら
赤貝
車海老
中とろ
小肌
うに
穴子
玉子
巻き物
お椀つき

巻き物

	税込価格
鉄火巻	900
中とろ巻 半巻	1080
大とろ巻 半巻	1100
ねぎとろ巻 半巻	1100
とろたく巻 半巻	1100
かっぱ巻	650
かんぴょう巻	650
梅しそ巻	780
穴きゅう巻	1180
ひもきゅう巻	650

にぎりお好み

	税込価格
本鮪大とろ(青森県大間)	1500
本鮪中とろ(青森県大間)	1300
本鮪赤身(〃)	900
めじまぐろ(新潟県佐渡島)	600
ほうぼう(千葉県銚子)	550
かわはぎ(神奈川県川崎)	860
太刀魚(千葉県竹岡)	550
とらふぐ(長崎県壱岐)	750
車海老(熊本県天草)	1080
すみいか(神奈川県小柴)	520
いくら(北海道根室)	680
うに(北海道函館)	1280
赤貝(長崎県長崎)	650
はまぐり(千葉県九十九里)	650
つぶ貝(北海道広尾)	540
みるがい(愛知県三河)	880
ほっき貝(北海道野付)	650
たいら貝(香川県観音寺)	550
かき(北海道昆布森)	420
いわし(大阪湾)	480
こはだ(佐賀県有明)	480
あじ(神奈川県小柴)	550
さば(神奈川県松輪)	560
穴子(長崎県対馬)	560
玉子	430
ふぐ白子(長崎県壱岐)	1400
赤だし(しじみ)	760
白子の茶わん蒸し	1500

※お一人様540円のお席料を頂戴いたします。内容・提供の順番は変わることがあります。

【営業時間】 月～土 18:00～23:00

【ランチタイム】11:30～13:45

日・祝 17:00～22:00

【定休日】 毎週水曜日・夏季・年末年始

【電話】 080-6562-2084



2019年2月9日