

# おまかせ

## 月光

6000円

お通し

季節の炊合せ

冷鉢

刺身

銀鱈西京漬焼き

海鮮茶碗蒸し

にぎり 五貫

名物 いなり寿司

味噌汁

甘味

10000円

お通し

季節の炊合せ

冷鉢

つまみ珍味三点盛

上刺身

銀鱈西京焼き

海鮮茶碗蒸し

上にぎり 五貫

名物 いなり寿司

味噌汁

甘味

※コースは二名様より承ります

※内容は一例です、当日の仕入れにより変わります

## 刺身

刺身盛合せ 1 人前 2 9 5 0 円

(一例：まぐろ・白身二種・べさば・ほたて・かに・たこ)

上刺身盛合せ 1 人前 3 9 6 0 円

(一例：とろ・上白身二種・べさば・ほたて・ぼたんえび・いかそうめん)

※お好みでもご注文いただけます。

## 一品料理

炙り穴子と胡瓜 1 7 6 0 円

煮穴子を炙りでふわっと香ばしく

季節の野菜料理 日替わり

旬のお野菜に一手間加えて

出汁巻玉子 9 6 0 円

ジューシーでふんわり優しい甘さ

うにつまみ 4 4 0 0 円

うにと海苔だけ、贅沢に

銀鱈西京焼き 1 4 3 0 円

京の白味噌でこってり上品

カマの塩焼き 1 0 7 0 円～

皮はこんがり、身はふわふわおろしとともに

酢のもの 1 0 7 0 円

海鮮を三杯酢でさっぱりと

海鮮茶わん蒸し 7 5 0 円

味噌汁 4 0 0 円

漬物盛合せ 7 5 0 円

もずく酢 6 4 0 円

帆立磯辺炙り焼き・2 個 9 6 0 円

いかうに和え 2 1 8 0 円

いか酒盗 1 0 7 0 円

自家製唐墨西京・4 枚 1 2 0 0 円

季節のつまみ 日替わり

## にぎり寿司

### 特選（10貫と巻物）

5600円

（一例：とろ2貫・上白身・うに・ぼたんえび・いくら・穴子・光物・赤貝・玉子・鉄火巻）

### 特上（7貫と巻物）

4300円

（一例：とろ2貫・上白身・うに・ぼたんえび・赤貝・玉子・鉄火巻）

### 松（7貫と巻物）

2900円

（一例：中とろ・赤身・白身・いくら・かに・いか・玉子・鉄火巻）

※いなりずしも追加でご注文頂けます。

※お好みでもご注文いただけます。

※内容は仕入れによって変化します。

## ちらし寿司

### 特選ちらし

5600円

### 特上ちらし

4300円

### 松ちらし

2900円

### 鉄火丼

3520円

### トロ鉄火丼

7140円

## 甘味

### 自家製餡子と抹茶アイス

700円

### 旬の果実と柚子ソルベ

700円

### 季節のフルーツ

500円～

※お通し代・席料としてお一人様550円頂戴しております。

又、すべて税込表示となっております。1名様1人前のご注文をお願い致します。