

## 夜のお品書き

金額は全て税込となっております。

おまかせ以外のお客様はお席料・お通し代として1名様550円頂戴致します。

1名様1人前のご注文をお願い致します

### ■おまかせ

#### 夕餉 (ゆうげ) 6600円

お通し、季節の小鉢、茶わん蒸し、にぎり10貫、巻物、いなり、味噌汁、甘味  
(内容は季節、仕入れによって変わります・例：中とろ・赤身・白身・かに・ほたて・小肌・いか・いくら・穴子・玉子・鉄火巻・かんびょう巻)

#### 宵の口 (よいのくち) 8800円

お通し、季節の小鉢、茶わん蒸し、上にぎり10貫、巻物、いなり、味噌汁、甘味  
(内容は季節、仕入れによって変わります・例：大とろ・中とろ・上白身・ほたんえび・あじ・赤貝・いくら・うに・穴子・玉子・鉄火巻・かんびょう巻)

※にぎりはちらしに変更できます。

※すしのみ (小鉢・茶わん蒸し・甘味ぬき) それぞれ1500円引きにて承ります

※苦手なもの、シャリ少な目、ワサビ抜きなど、できる限り対応させていただくのでお気軽にお申し付けください

### ■カウンター限定

#### おまかせ (前日まで要予約) 12000円

にぎり・つまみ合わせて18品前後

## ■一品料理

刺身盛合せ1人前(例：まぐろ・白身・メさば・ほたて・かに・たこ) 2950円

上刺身盛合せ1人前(例：とろ・上白身・メさば・ほたて・ほたんえび・いか) 3960円

炙り穴子と胡瓜 (煮穴子を炙りでふわっと香ばしく) 1760円

出汁巻玉子 (ジューシーでふんわり優しい甘さ) 960円

うにつまみ (うにと海苔だけ、贅沢に) 4400円

銀鱈西京焼き (京の白味噌でこってり上品) 1430円

カマの塩焼き (皮はこんがり、身はふわふわ、おろしとともに) 1070円

酢のもの (海鮮を三杯酢でさっぱりと) 1070円

海鮮茶わん蒸し 750円

味噌汁 400円

漬物盛合せ 750円

もずく酢 640円

帆立磯辺焼・2個 960円

いかうに和え 2180円

いか酒盗和え 1070円

自家製唐墨・4枚 1320円

### ■井

鉄火井 3520円

トロ鉄火井 7140円

### ■甘味

アイス最中 (自家製あんこ入り) 500円

アイスクリーム (自家製あんこ付き) 700円