

夜のお品書き

金額は全て税・サ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600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

■すしのおまかせ

夕餉 (ゆうげ) 7 2 6 0 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

(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)

宵の口 (よいのくち) 9 9 0 0 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

(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)

※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・甘味抜き)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) 1 5 0 0 0 円

にぎり・つまみ合わせて18品前後

■テーブル限定

月光 (げっこう) 7 2 6 0 円

お通し、小鉢2種、刺身、焼物、茶碗蒸し、にぎり5貫、いなり、味噌汁、甘味

瑠璃 (るり) 1 2 5 0 0 円

お通し、季節の小鉢2種、つまみ三点盛、上刺身、焼物、茶碗蒸し、上にぎり5貫、

いなり、味噌汁、甘味

■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) 2 9 7 0 円

上刺身盛合せ1人前(例: とろ・上白身・メさば・ほたて・あまえび・いか) 4 6 2 0 円

炙り穴子と胡瓜 (煮穴子を炙りでふわっと香ばしく) 1 9 8 0 円

出汁巻玉子 (ジューシーでふんわり優しい甘さ) 1 2 1 0 円

うにつまみ (うにと海苔だけ、贅沢に) 6 6 0 0 円

銀鱈西京焼き (京の白味噌でこってり上品) 1 9 8 0 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) 1 3 2 0 円

酢のもの (海鮮を三杯酢でさっぱりと) 1 3 2 0 円

海鮮茶わん蒸し 8 5 0 円

味噌汁 4 5 0 円

漬物盛合せ 7 5 0 円

もずく酢 5 0 0 円

帆立磯辺焼・2個 9 6 0 円

いかうに和え 3 2 5 0 円

いか酒盗和え 1 2 0 0 円

自家製唐墨・4枚 2 6 4 0 円

■丼

鉄火丼 4 2 9 0 円

トロ鉄火丼 8 8 0 0 円

■甘味

アイス最中 (自家製あんこ入り) 5 0 0 円

アイスクリーム (自家製あんこ付き) 7 0 0 円

おつな寿司