

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

ゆうげ
夕餉 7500

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)

よいくち
宵の口 9900

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・活け貝・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1200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(要予約・当日の場合はご相談ください) 16000

にぎり・つまみ合わせて18品前後

■テーブル限定

げっこう
月光 7500

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

るり
瑠璃 12500

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) 2970

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) 4620

炙り穴子と胡瓜(煮穴子を炙りでふわっと香ばしく) 1980

出汁巻玉子(ジューシーでふんわり優しい甘さ) 1210

うにつまみ(うにと海苔だけ、贅沢に) 6600

銀鱈西京焼き(京の白味噌でこってり上品) 1980

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) 1320

酢のもの(海鮮を三杯酢でさっぱりと) 1320

海鮮茶わん蒸し 850

味噌汁 450

漬物盛合せ 750

もずく酢 500

帆立磯辺焼・2個 960

いかうに和え 3250

いか酒盗和え 1200

自家製唐墨・4枚 2640

※他、季節のおつまみもございます。お気軽にお声掛けください。

■丼

鉄火丼 4290

トロ鉄火丼 8800

■甘味

アイス最中(季節替わり) 500

アイスクリーム(季節替わり) 700