

逸品料理



本日の煮魚

銀だらの照焼き

うなぎの白焼き

穴子の白焼き

車海老の塩焼き

焼きたけのこ

焼きそら豆

スタッフにご確認下さい

一、二四〇

一、六二〇

一、六二〇

七四〇

一、〇二〇

八二〇



焼きたけのこ



焼きそら豆



真鯛とすだちのカルパッチョ



あわびの酒蒸し肝ソース添え

真鯛とすだちのカルパッチョ

一、三二〇

海鮮生春巻き

一、三二〇

あわびの酒蒸し肝ソース添え

七四〇

ほたるいか酢みそ

七五〇

いかの一夜干し

七四〇

春の芽天婦羅

一、三二〇

渡り蟹の唐揚げ

一、一〇〇

白海老の唐揚げ

八八〇

ふぐの唐揚げ

八二〇

海老しんじょう

八五〇

自家製いかの塩辛

五五〇

蛸いか沖漬け

五五〇

蟹味噌

五八〇

子持ちニシン

六六〇

蟹と雲丹の茶碗蒸し

八二〇

しじみの大名椀

四九〇

生海苔となめこのお椀

四七〇

香の物盛合せ

七四〇



春の芽天婦羅



海老しんじょう



子持ちニシン



蟹と雲丹の茶碗蒸し

お寿司



まぐろ三貫

九四〇

大とろ三貫

一、四〇〇

光物五点握り

一、〇八〇

貝類五点握り

一、七五〇

塩さつぱり五点握り

一、二四〇

炙り五点握り

一、七一〇

穴子一本付け

八六〇

赤身

赤身 一九〇円

中とろ 三九〇円

大とろ 五一〇円

サーモン二五〇円

白身

かんぱち二五〇円

真鯛 二五〇円

平目 三一〇円

金目鯛 三九〇円

光物

小肌 一九〇円

いわし 一九〇円

あじ 二五〇円

さば 二五〇円

貝

ほたて 二五〇円

青柳 三一〇円

ほつき貝三九〇円

白みる貝三九〇円

つぶ貝 四三〇円

赤貝 四三〇円

赤貝ひも二五〇円

烏賊海老

もんごいか一九〇円

やりいか三一〇円

蒸海老 二五〇円

甘海老 二五〇円

赤海老 三一〇円

牡丹海老六九〇円

巻物

鉄火巻 四三〇円

かつぱ巻 二五〇円

たくあん巻二五〇円

かんぴょう巻二五〇円

梅しそ巻 二五〇円

高菜明太巻二五〇円

葉わさび巻三一〇円

ねぎとろ巻五七〇円

穴きゅう巻五七〇円

ひもきゅう五七〇円

とろたく巻五七〇円

その他

玉子 一九〇円

穴子 二五〇円

芽葱 三一〇円

子持昆布 三九〇円

かに軍艦 五一〇円

いくら 五七〇円

うに 九九〇円



豪華二点盛り

一、三〇〇円



豪快四点盛り

二、二〇〇円

お刺身



特選盛り



一人前	二、五八〇
二人前	四、九八〇
三人前	七、四二〇

板前おすすめ盛り

豊洲直送のおすすめ旬魚を
厳選してご提供いたします。
人数・お値段・お好みの
ご要望承ります。



浜盛り



一人前	一、八七〇
二人前	三、六三〇
三人前	五、三四〇

マグロ四種盛り

旬の貝盛り

光物盛り

子持ち昆布つまみ

二、二〇〇

二、八〇〇

一、八七〇

九三〇

価格は消費税込みの表記