



あさり吟醸酒蒸し 780円



桜海老と根三つ葉のかき揚げ 680円



米茄子と海老の味噌チーズ焼き 780円

旬魚握り5種盛り合わせ

いさき・やりいか・あじ
あわび・白海老軍艦 1,580円



いさき
(塩焼きまたは煮付け)
各1,980円



いさき刺身と
寿司のセット
1,480円

初夏のお薦め地酒

大七
純米生酏
爽快冷酒
一合 750円

爽やかで落ち着いた香り。アルコール低め、食事を引き立てる味わい。

真澄
純米吟醸
すずみさけ
一合 850円

夏の高原を吹き抜ける風をイメージした、軽快で爽やかな口あたり。



そら豆 (焼きまたは茹で) 各780円



鯖西京焼き 1,280円



寿司屋ならではの厳選素材。
初夏だけの旨さ、板前仕込みです。

皐月
水無月

※写真はすべてイメージです。※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。