



かわはぎ薄造り
肝添え 1,000円



旬魚握り5種
盛り合わせ 1,780円
あじ・きす・太刀魚
あおり烏賊・うなぎ



太刀魚
(塩焼きまたは煮付け)
各980円



寿司屋ならではの厳選素材。
夏だけの旨さ、板前仕込みです。

文月 | 葉月

築地
日本海



夏野菜の天布羅
盛り合わせ 880円




鯛の昆布め ほか塩辛添え 850円



鯛つみれ 大葉はさみ揚げ 650円

今回の料理に合うお薦め地酒



八海山
純米大吟醸 時季限定
特価 一合 1,150円



無尽蔵
夏吟醸
一合 800円



谷中生姜
もろみ味噌添え 600円



茄子の辛冷浸し 500円



海ぶどう 480円

ポン酢につけて
お召し上がりください

※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。