

卯月の握り寿司

980円



〈単品〉

鰹	350円	白魚	450円
生蛸烏賊	400円	生桜海老	380円



寿司屋ならではの厳選素材
春の味覚、板前仕込みです。

めばる
姿煮付けまたは姿揚げ



※写真は姿煮付け

各2,180円

珍味三昧

(生蛸烏賊・白魚・生桜海老)



780円

卯月

築地

日本海

鰹の叩きと握りのセット



880円

山菜天布羅



950円

鯖の梅香 味噌漬焼き



800円

旬メニューに合うお薦めの日本酒



初孫 美咲
生酛純米大吟醸

春、大吟醸の香りが満開！
スッキリと軽快、透明感のある
味わいが魅力です

一合 950円



土佐鶴

無濾過純米酒 土佐のおきやく
酸味は程よく、味わいキリッ
と。おきやくは宴の意。賑や
かな席にもぴったりです

一合 800円

叩き牛蒡甘酢漬け



480円

あさり・竹の子・わけぎ
の酢味噌和え



680円

帆立の葱味噌焼き



720円

※写真はすべてイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。