

水無月の握り寿司

1,380円



〈単品〉

鰹 300円
鮑 650円
鰯 160円

するめ烏賊 300円
穴子 350円



寿司屋ならではの厳選素材
初夏の味覚、板前仕込みです。

鮑の磯バター焼き



1,500円

穴子 あおさ天布羅



1,280円

水無月

築地

日本海

鮎 塩焼き



850円

季節野菜の天布羅



950円

生もぎ枝豆 茹でまたは焼き



産直

静岡・福島の
「湯あがり娘」
「味風香」など

※写真は茹で

各650円

旬メニューに合うお薦めの日本酒



真澄

純米吟醸 すずみさけ

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。

一合 850円



無尽蔵

夏吟醸

一度だけ瓶のまま火入れた純米吟醸酒。キリッと爽やかな味わいと余韻

一合 800円

するめ烏賊 梅肉なめろう



680円

泉州水茄子 刺身



650円

白茄子の揚げ浸し



650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。