

葉月の握り寿司 1,500円

〈单品〉

鰻うなぎ 500円
鱸すずき 350円
鱧きす 450円

炙りかます 350円
石鯛 400円



さざえ ※写真は刺身
刺身またはつぼ焼き
各1,250円

岩牡蠣 1個 1,500円

かます塩焼き



1,450円

鰻柳川



880円

夏野菜の天布羅



750円

冷し焼き茄子



680円

冬瓜と夏野菜の
冷し鉢



750円

茄子の海老真丈
はさみ揚げ



750円



寿司屋ならではの厳選素材
夏の味覚、板前仕込みです。

葉月

築地

日本海

旬の料理に合う
お薦め地酒

〈新潟〉



菊水

涼風
本醸造

一合 800円

爽やかで透明感溢れる
味わい。ボリューム感の
ある酸味と甘みが調和

〈福島〉



大七

純米生酛
爽快冷酒

一合 750円

爽やかで落ち着いた香
り。食事を引き立てる味
わい

※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。