

神無月の握り寿司五種

〈单品〉

戻り鰹	280円
鯨酢メ	250円
炙りサーモン	200円
生さんま	280円
炙りメ鯖	250円

1,200円



秋の青魚刺三昧

(生さんま・鯖・鯨)

1,280円



松茸入り
きのこ天布羅
1,200円

生さんま

刺身650円



塩焼き750円

秋鮭と根菜の味噌煮



750円

米茄子焼き
海老・蟹あんかけ



800円

小蕪の諸味噌添え



450円

松茸土瓶蒸し



1,000円



寿司屋ならではの厳選素材
秋の味覚、板前仕込みです。

神無月

旬の料理に合う
お薦め地酒

〈青森〉



陸奥八仙

緑ラベル 特別純米

一合 900円

ひと夏熟成させて、丸みを帯びたバランスの良い味わいに

〈東京〉



澤乃井
純米銀印

一合 650円

低精白米で醸造。米の旨味を引き出したコクのある純米酒