

霜月の握り寿司五種

〈单品〉

2,100円

金目鯛	420円
鮫鱈昆布メ肝のせ	420円
とら河豚	780円
秋鯖の辛子醤油	240円
松茸	780円



てっさ(とら河豚) 1,980円



実りの秋 天布羅盛り合わせ 1,500円

松茸・ハゼ・鮫鱈
ほか 旬野菜



寿司屋ならではの厳選素材
秋・冬の味覚、板前仕込みです。

霜 月

旬の料理に合う お薦め地酒

〈新潟〉



八海山

純米大吟醸
しぼりたて原酒
越後で候

一合 950円

しぼりたて生原酒を低温貯蔵。深みある味わいと熟成香は格別です

〈秋田〉



高清水

新酒
初しぼり

一合 650円

この冬、最初に搾った新酒ならではの風味を存分にお愉しみいただけます

北寄貝の胡麻醤油焼き



1,580円

鮫鱈味噌鍋

写真は2人前です



1人前 1,580円

とら河豚ちり鍋

写真は2人前です



1人前 2,800円

百合根と春菊の柚子浸し



680円

牡蠣フライ



850円

松茸土瓶蒸し



1,000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。