



きんき煮付け
1,980円



睦月の握り寿司 五種
2,200円

〈単品〉

中とろ 600円
金目鯛 450円
蒸し鮑 780円

寒平目 420円
寒ぶり 240円



寿司屋ならではの厳選素材
冬の美味、板前仕込みです。

睦月



とら河豚ちり鍋
〔昆布出汁ぽん酢〕
1人前 2,800円



珍味3種盛り
(あん肝・鱈白子・河豚皮)

1,200円



冬の味覚鍋
〔醤油〕
(鮫鱈、あん肝、鱈白子、牡蠣)

1人前 2,000円

※写真の鍋は2人前です



とら河豚てっさと握り寿司

1,680円



いちごパフェ

750円



わかさぎと冬野菜の天布羅

750円



寒ぶり 塩焼きまたは照焼き

※写真は照焼き

各980円

旬の料理に合う
お薦め地酒

〈岩手〉



あさ開

純米吟醸
千支ラベル

一合 1,000円

華やぎ溢れる午(うま)のラベル。酸味・甘味のバランスが良く、多彩な料理に合います

〈新潟〉



菊水

にごり酒
ごろはち
五郎八

一合 800円

米の旨味を丸ごと堪能できるような、素朴で濃醇なコクが口の中いっぱい広がります