



しらすと桜海老のかき揚げと  
旬菜の天布羅盛り合わせ  
1,200円



寿司屋ならではの厳選素材  
春の味覚、板前仕込みです。



初鯉叩き  
980円



軍艦寿司 三種盛り  
980円

〈单品〉  
ほたるいか 300円 / 生しらす 350円 / 桜海老 380円



握り寿司 三種盛り  
950円

〈单品〉  
初鯉 350円 / さより細魚 400円 / 桜鯛 250円



甘鯛若狭焼き

1,200円



蛤と菜の花の酒蒸し

980円



桜クリームあんみつ

650円



数の子と芹のお浸し

850円



桜鯛松皮造り

650円

弥生

旬の料理に合う  
お薦め地酒



〈山形〉  
出羽桜  
桜花吟醸  
さらさらにごり

一合 950円

出羽桜の定番「桜花吟醸酒」のにごり酒。フレッシュ感とクリーミーな旨味が楽しめます



〈山形〉  
初孫  
美咲  
生酛  
純米大吟醸

一合 950円

春、大吟醸の香りが満開！ スッキリと軽快、透明感のある綺麗な味わいが魅力です

※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。