

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  
1,080円



〈单品〉  
ほたるいか 360円 / 生しらす 420円 / 桜海老 450円

握り寿司 三種盛り  
1,150円



〈单品〉  
初鯉 420円 / 細魚 480円 / 桜鯛 300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

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

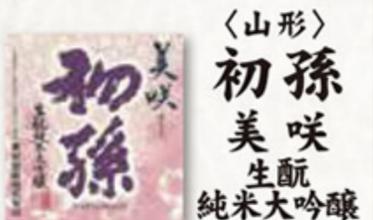


850円

桜鯛松皮造り



650円



〈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