



生さんま 刺身

日替り価格



神無月の 握り寿司五種

2,000円

—— 単品 ——	
炙り河豚	550円
生さんま	450円
平目	450円
戻り鰹	360円
炙りサーモン	330円



松茸入り きのこ天布羅

1,350円



生さんま 塩焼き

日替り価格



ズワイガニの刺身

1,280円



ニシンと 海老芋煮付け

850円



秋茄子の 田楽味噌焼き

550円



松茸 土瓶蒸し

1,200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 950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

〈高知〉
土佐鶴
秋 鶴
純米酒

一合 900円

ふくよかな香りとまろやかな味わい。ひと夏超えて飲み頃に