旬

寿司屋ならではの厳選素材
秋の味覚、板前仕込みです。

とら河豚薄造り
（てっさ）
1,980円



霜月の白身
握り寿司 三種
1,280円



── 単品 ──

とら河豚	600円
寒平目	400円
寒ぶり	400円



霜月の軍艦寿司
三種 1,280円

── 単品 ──

生牡蠣	500円
筋子	400円
白子	450円



カニ鍋
（ズワイ蟹・タラバ蟹）
一人前 2,000円

霜月

旬の料理に合う
お薦め地酒



〈香川〉
金陵月白
吟醸

一合 750円

雪景色のような透明感あふれる上品な味わい。落ち着いた果実香、爽やかな飲み口

11月中旬販売



〈秋田〉
高清水
新酒
初しぼり

一合 750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



カスベ煮
950円



とら河豚唐揚げ
1,280円



実りの秋
天布羅盛り合わせ
（河豚・ハゼ・鮟鱇・ほか旬野菜）
1,280円



千し柿とクリームチーズの
揚げ春巻きとバニラアイス
550円



いか肝ゴロ焼き
850円



寒サワラ西京焼き
950円

※価格はすべて税込、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