旬

寿司屋ならではの厳選素材
秋の味覚、板前仕込みです。

霜月



とら河豚薄造り
（てっさ）
1,480円



霜月の白身 握り寿司 三種
1,480円

── 単品 ──

とら河豚	650円
寒平目	450円
寒ぶり	450円



霜月の軍艦寿司 三種 1,480円

── 単品 ──

生牡蠣	550円
筋子	450円
白子	550円



カニ鍋
（ズワイ蟹・タラバ蟹）
一人前 2,200円



カスベ煮
1,200円



とら河豚唐揚げ
1,380円



実りの秋 天布羅盛り合わせ
（河豚・ハゼ・鮟鱇・ほか旬野菜）
1,480円



干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
880円



寒サワラ西京焼き
1,000円

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

※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