

旬の鰯塩焼(岩手) 二二〇〇

生かき(三陸) 一ヶ 六五〇

北海ポソ酢 一八〇〇

(安肝、かに、活たこ)

安肝ポソ酢(青森) 二二〇〇

旬の竹の子焼(熊本) 九〇〇

から付ウに刺身 二二〇〇

やりのか焼 九〇〇

初かつお刺身 一五〇〇

店長おすすめ刺盛

一人前 二八〇〇より

かにみそ海鮮焼 二二〇〇

(かに、いくら、ウに、ホタテ)

ウに飯焼 一五〇〇

焼はまぐり 六〇〇

はまぐり酒蒸し 九〇〇

車えび塩焼 本六五〇

煮たこつまみ 九六〇

※鮓とろステーキ 二二〇〇

※本鮓なかおち 一五〇〇

※トロタクつまみ 一五〇〇

毛ガニ入荷!!

冷レトマト 四五〇

鯛の酒盗 六五〇



なめろう 九五〇

わさび巻 四五〇

しじみ椀 六五〇

生のり椀 四五〇

あら汁 六五〇

握り

ぼたねえび・平政
肝付皮はぎ・金目鯛炙り
まこがれい・白魚
生とり貝・いわし

おすすめ

白えび・あじ・赤いか
かつお・鯖・さより
真鯛・平目・つぶ貝

好み

江戸前穴子(たれ塩)

海鮮茶碗蒸し 一三〇〇

すし屋の茶碗蒸し 小 四〇〇

大 五五〇

すし屋のバフダン 一三二五〇

かにみそつまみ 八〇〇

煮穴子つまみ 一三三〇

穴子白焼 一三三〇

貝ガリック焼 九五〇

本鮓串焼 九〇〇

鮓ハラス焼 八〇〇

鯛かぶと焼 一三〇〇より

かき焼 一三〇〇より

植葺さんか焼 六五〇

植葺焼 四五〇

新玉ねぎ焼 六〇〇

海鮮サラダ 一三〇〇

アスパラ焼 一本 六五〇

水なす 五五〇

だし巻玉子焼 四〇〇

江戸前玉子焼 五〇〇

ぬた 九〇〇