

## お刺身

- 生・本まぐろ
- ・中トロ 1,680 円
- ・赤身 1,100 円

### 盛合わせ

- ・三点盛り 2,100 円



- ・五点盛り 2,650 円
- ・ことぶき盛り 3,600 円
- ・ふぐ刺し (10 月～3 月位) 2,100 円

## 活貝

- ・あさり (酒蒸し) 900 円

- ・ばくだん (1 人前) 1,560 円

(まぐろ・うに・ホタテ・いくら等の上にとろろ・オクラをのせております。)

※海苔に巻いてお召し上がりください。



## サラダ

- ・アスパラサラダ 900 円
- ・トマトサラダ 900 円
- ・豚しゃぶサラダ 1,200 円
- ・蟹サラダ 1,200 円

## おつまみ

- ・長崎 あごのつまみ 500 円



- ・鯛の酒盗 500 円
- ・生からすみ 500 円
- ・ばくらい 650 円  
(このわたとホヤの塩辛)
- ・漬け物盛合わせ 650 円
- ・自家製らっきょう 500 円
- ・鯨ベーコン 900 円

## 天ぷら

- ・盛合わせ 2,100 円



- ・野菜の天ぷら 1,100 円
- ・穴子の天ぷら 1,100 円
- ・海鮮かき揚げ 1,260 円

## 一品料理

- ・牛モツ煮込み豆腐 650 円
- ・まぐろの山かけ 900 円
- ・焼なす 650 円
- ・ごぼうの唐揚げ 650 円
- ・玉子焼き 900 円
- ・揚げ出し豆腐 900 円

- ・フグの唐揚げ (3ヶ) 1,350 円



- ・海老真丈 1,200 円



- ・地鶏の竜田揚げ 960 円
- ・地鶏モモの塩焼き 960 円
- ・ぶり大根 1,260 円
- ・かんぱちカマ塩焼き 1,100 円
- ・サバの味噌煮 900 円

## うなぎ

※ご注文を頂いてから 30 分程かかります。

- ・蒲焼き (肝吸い付) 3,100 円
- ・白焼き (肝吸い付) 3,100 円
- ・うな重 (肝吸い・お新香付) 3,450 円

## お食事

・ほかほかご飯	320円
・おにぎり (梅・鮭・おかか・昆布)	(1ヶ) 320円
・焼おにぎり	(1ヶ) 350円
・お茶漬け (梅・鮭・生のり)	650円
・京都宇治 茶そば	650円
・よくばり海鮮丼	1,460円
・鯖のづけ丼	1,100円
・ふぐ雑炊	1,860円
・すっぽん雑炊	1,860円
・なめこの味噌汁	320円
・アサリの味噌汁	400円

※料金はすべて税込みとなっております。

## ご宴会・ご会食等、承ります。(40名様程まで)



## 得々コース 5,500円

### 飲み放題<2時間>付き

《鴨鍋または牡蠣鍋をお選びください。》  
+1,500円でふぐ鍋またはすっぽん鍋に!!

※コース内容は、季節により異なります。  
ご予算に応じて承ります。詳しくはお尋ねください。

※得々コースをご注文のお客様へ  
クレジットカードでのお支払いはご遠慮願います。

## お鍋

鴨鍋	(1人前)	3,250円
牡蠣鍋	(1人前)	3,250円
ふぐ鍋	(1人前)	4,500円
すっぽん鍋	(1人前)	4,500円
雑炊セット	(1人前)	500円

すっぽん1匹コース (2~3人前) 13,600円  
生血・肝刺・お鍋・雑炊・お新香

とらふぐコース (1人前) 6,500円  
前菜・サラダ・刺身・唐揚げ・お鍋・雑炊・お新香

## 営業時間のご案内

月~土 11:30~14:00 月~金 17:00~21:30(L.O.)  
土曜日 17:00~21:00(L.O.)

定休日 日曜・祝日

ご予算に応じて承ります。お気軽にご相談くださいませ。

# TEL 03-3844-0099