

🍷お造り

- お造り三種（二人前） 一二〇〇円（二三二〇）
- 鹿児島産 寒ぶりの炙り刺し 九〇〇円（九九〇）

❄️冬の味覚の味わい

- 北海道産 真ふぐの唐揚げ 八五〇円（九三五）
- 広島産牡蠣フライ（一個） 四〇〇円（四四〇）
- 真ふぐと平茸の鉄瓶蒸し 七〇〇円（七七〇）
- 冬鴨のはりはり小鍋 九八〇円（一〇七八）
- 寒ぶりと北海道産真ふぐの黄金出汁小鍋 一二〇〇円（一四三〇）

🍷逸品と酒の肴

- 自家製すくい生どうふ 六五〇円（七一五）
- いくら・うに・あわびの海のワンスプーン 六五〇円（七一五）
- 鮮魚の葱味噌なめろう〜韓国のにっえ〜 四五〇円（四九五）
- 冬大根の炊いたん 肉味噌かけ 五〇〇円（五五〇）
- クリームチーズの溜まり漬け 五五〇円（六〇五）
- たらと揚げ茄子の南蛮漬け 六五〇円（七一五）
- 長芋のフライドポテト えび塩 六五〇円（七一五）
- 小さなフォワグラの茶碗蒸し 六五〇円（七一五）
- 生麩とクリームチーズの炙り焼き（二本） 六〇〇円（六六〇）
- 黒牛の富士溶岩焼き 一〇〇〇円（一一〇〇）

🍽️食事

- 真鯛の鯛めし ひつまぶし仕立て（二人前） 一八〇〇円（一九八〇）

※真鯛の胡麻和えとお茶漬け用のお出汁が付いています。

【おすすめ逸品】

◆イクラとアボカドのタルタル最中 四五〇円（四九五）
 醤油糍を隠し味にしたアボカドのタルタルに
 イクラの塩味がぴったり。おひとり一つはお約束。

◆黒毛和牛のうに巻き（一貫） 六五〇円（七一五）
 黒毛和牛の赤身をレア状に炙り中にうにを巻いたひと品です。
 ◆あわびと九条葱の春巻き 九〇〇円（九九〇）
 あわびと九条葱を巻いた雲丹出汁風味の揚げ春巻き。

🍷旬の天ぷら 一個より

- 舞茸天ぷら 生ハムのせ（一個） 二五〇円（二七五）
- 蓮根パルミジャーノ（一個） 二五〇円（二七五）
- 湯葉チーズの天ぷら（一個） 二五〇円（二七五）
- 紅はるかの天ぷら バターのせ（一個） 二二〇円（二四二）
- しみ大根の天ぷら おぼろ昆布（一個） 二〇〇円（二二〇）
- 出汁炊き“海老芋”（一個） 二四〇円（二六四）
- 真ふぐの天ぷら からすみ塩（一個） 二六〇円（二八六）
- たら白子の天ぷら からすみ塩（一個） 二五〇円（二七五）
- ずわい蟹の天ぷら（一本） 二二〇円（三五二）

🍷和牛炙り寿司

- 和牛赤身肉炙り寿司（一貫） 二五〇円（三八五）
- 和牛サーロインの炙り寿司（一貫） 四〇〇円（四四〇）
- 和牛のフォアグラ軍艦（一貫） 六五〇円（七一五）
- 和牛のうに軍艦（一貫） 六五〇円（七一五）

🍯甘味

- 辻利兵衛本店の抹茶チーズケーキ 六五〇円（七一五）
- 手練りわらび餅 黒蜜黄な粉 四五〇円（四九五）