

本日の一品

『焼・煮物』

げそオリーブ炒め	六五〇円
帆立バター醤油焼	八〇〇円
蛍いかバター炒め	八〇〇円
鮪とろ串焼き	一〇〇〇円
かます塩焼き	一〇〇〇円
かぶと煮・焼き	一〇〇〇円
さざえ壺焼き(大)	一二〇〇円
焼はまぐりニケ	一〇〇〇円
のど黒一夜干し	二二〇〇円

『野菜』

フルーツトマト 四〇〇円

万願寺炙り焼き 五〇〇円

泉州水茄子 五〇〇円

焼椎茸ニケ 六〇〇円

『刺身』

小肌がり巻き	六〇〇円
生蛍いか「氷見」	八〇〇円
地蛸ぶつ	八〇〇円
天然勘八「汐子」	八〇〇円
紫ウニ「青森」	一〇〇〇円
初鰹「勝浦」	一〇〇〇円
鮮昆布メ	一二〇〇円
黒むつ「神津」	一二〇〇円
すずき「常磐」	一〇〇〇円
馬刺し「会津」	一二〇〇円
貝盛合せ	二五〇〇円

『揚げ物』

玉蜀黍かき揚げ 七〇〇円

椎茸海老詰揚げ 八〇〇円

地蛸唐揚げ 八〇〇円

鱧天ぷら 一〇〇〇円

特製かき揚げ 一〇〇〇円

『酢の物』

沖縄太もずく酢 四〇〇円

くらげぼん酢 六〇〇円