

※入荷状況により内容が変わります

本日のお造り

マグロ 赤身	一 二〇〇円
中トロ	一 八〇〇円
平目昆布メ	一 三〇〇円
時しらずルイベ	九〇〇円
活たこ	八〇〇円
あわび	一 七〇〇円
チップ（八月中旬まで）	一 二〇〇円
盛り合わせ	二 五〇〇円

おすすめ食材

極太あすばら	一 〇〇〇円
生ヤングコーン	六〇〇円
九州産あわび	一 三〇〇円
毛ガニ	二 五〇〇円
チップ塩焼き（八月中旬まで）	二 五〇〇円

『酢』

トマト三杯酢サラダ	八〇〇円
生姜ともずく土佐酢	五〇〇円
たこと胡瓜酢味噌	八〇〇円
冷たくない芋サラダ	八〇〇円
じゃこと新生姜	五〇〇円
水茄子と梅のサラダ	八 七〇円

『塩』

ずわい蟹のユッケ	一 六〇〇円
山わさびたら子と明太子の盛合	九〇〇円
からすみ餅	九〇〇円
海水うにの玉子掛ご飯	一 二〇〇円
お通しキャビア	一 五〇〇円
梅干し	五〇〇円
胡瓜の一本漬け	五〇〇円
漬物盛り合わせ	八〇〇円

『だし』

だし巻玉子	八〇〇円
はもお吸物	一 二〇〇円
しじみだし	八〇〇円
フカヒレとすっぽんスープ	一 五〇〇円
和食屋のブイヤベース	八〇〇円
どびん蒸し	一 二〇〇円
だしージョ	二 〇〇〇円
お味噌汁	五〇〇円
赤だし	五〇〇円

『油』

天ぷら	一 一〇〇円
穴子わさび	一 五〇〇円
海水うに	一 五〇〇円
とうもろこしかき揚	九 五〇円
盛り合わせ	

竹（海鮮1種・野菜4種）	二 七〇〇円
松（海鮮3種・野菜3種）	三 九〇〇円
エビフライ	一 五〇〇円
はもカツレツ	一 六〇〇円
伊勢海老フライ	二 五〇〇円
ビフカツ	二 八〇〇円
特選クリームコロッケ	九 五〇円
牛コロッケ	八〇〇円

『海』

銀だら西京焼き	一 五〇〇円
時しらず柚子バター	一 五〇〇円
うなぎのかば焼き	一 九〇〇円
きんき煮付	二 〇〇〇円
はもおとし	一 八〇〇円
はもしゃぶしゃぶ	二 五〇〇円

『肉』

牛の焼すき焼き	二 二〇〇円
生玉子	一 〇〇〇円
海水うに	一 三〇〇円
おじゃ	五〇〇円
牛の北京ダック風	一 三 五〇円
牛のたたき	二 五〇〇円
和風ヒレステーキ	一 〇〇〇円
シャトーブリアン	一 三〇〇円

鴨たたき	一 三 五〇円
鴨のフォアグラけずり	一 六〇〇円
鴨わさび醤油	一 四 五〇円
鹿たたき	一 五〇〇円
鹿と行者ニンニクの炒め物	
鹿ステーキ	二 三〇〇円

『すっぽん』

すっぽんとお餅の揚だし	一 二〇〇円
生姜とお葱のすっぽんだし	一 二〇〇円

すっぽんだしとお野菜

カリカリおこげ	一 三〇〇円
辛いすっぽんスープ	一 三〇〇円

『飯』

土鍋ごはん 二人前	各 二 五〇〇円
天然ふぐ	
山わさびたら子バター	
時しらずのバター醤油	

白子リゾット	二 〇〇〇円
フォアグラごはん	一 五〇〇円
茶だし冷むぎ	九〇〇円
冷たい茶だし茶漬け	八〇〇円
すすきのごはん	六〇〇円
薬膳咖喱	九〇〇円
石焼フカヒレ飯	一 八〇〇円

『菓』

本日のジェラート	五〇〇円
さつまいもの天ぷら	八〇〇円
自家製わらび餅	八〇〇円
雪ミルク（ミルク甘酒）	五〇〇円

『コース』

季節のおまかせ	(一) 一 〇〇〇円
	(二) 一 三〇〇円
	(三) 一 六〇〇円
すっぽんコース	一 二〇〇円
くえ料理（十一月）	一 三〇〇円
とらふぐ料理（十一月〜二月末頃）	
	一 三〇〇円
唐揚げ付き	一 五 七〇円
白子・唐揚げ付き	一 九 七〇円