

サラダ

しらすをどつさり盛り付けました

金揚げしらすサラダ 六五〇円+税
グレープフルーツとアボカドと蟹のサラダ

七一〇円+税
彩り野菜のシーザーサラダ 六六〇円+税

水菜と大根のじやこ入りサラダ 六六〇円+税

蟹サラダwithセバートドレッシング 八四〇円+税

五八〇円+税
おぼろ豆腐の揚げ出し 八四〇円+税

おぼろ豆腐とキノコの磯辺あんかけ 六八〇円+税

京都から取り寄せた味噌で作る逸品です 厚揚げ金山寺なごみ味噌焼き 六八〇円+税

じやこ山椒ご飯 四五〇円+税
味噌汁(ありり生海苔)壁 各三三〇円+税

赤だし汁 三六〇円+税
くずきりの黒蜜かけ 四一〇円+税

白玉せんざい(季令や季節により) 四一〇円+税
オレンジシャーベット 四五〇円+税

レモンシャーベット 四五〇円+税
りんごシャーベット 四五〇円+税

パイントシャーベット 四五〇円+税
バニラアイスのチョコソロップかけ 三六〇円+税

出来たて豆腐

当店自家製で

ご飯物・デザート

茶そば 五八〇円+税
すだちをかけて風味よくチキンパリと

ぶっかけおろしうどん福庭風 八八〇円+税
お茶漬け(鮭・梅明太子各五二〇円+税

じやこ山椒ご飯 四五〇円+税
味噌汁(ありり生海苔)壁 各三三〇円+税

赤だし汁 三六〇円+税
くずきりの黒蜜かけ 四一〇円+税

白玉せんざい(季令や季節により) 四一〇円+税
オレンジシャーベット 四五〇円+税

レモンシャーベット 四五〇円+税
りんごシャーベット 四五〇円+税

パイントシャーベット 四五〇円+税
バニラアイスのチョコソロップかけ 三六〇円+税



刺身盛り合わせ

刺身盛り合わせ(約人前) 九四〇円+税
日本海盛り(約三人前) 三二三〇円+税
大漁盛り(約五人前) 五二九〇円+税
貝刺し盛りハーブ(約人前) 一四八〇円+税
貝刺し盛り合わせ(約人前) 二八九〇円+税
光物三種盛り合わせ 八四〇円+税

旬のおまかせ素材五点盛り 板前のおまかせ盛り(約二人前)
板前のおまかせ盛り(約二人前) 一九八〇円+税

お得刺身盛り

特選刺身盛り合わせ 三陸盛り(約一人前) 一四八〇円+税
能登盛り(約二人前) 二七五〇円+税
明石盛り(約三人前) 四三七〇円+税

天然インドまぐろ 大トロ(約一人前) 二二七〇円+税
赤身(約一人前) 一四二〇円+税
天然インドまぐろ三味(約一人前) 七五〇円+税

一品 八八〇円+税

一品 七二五円+税

たこ刺し・いか刺し・はまち刺し
かんばち刺し・しまれ刺し
甘海老刺し・サーモン刺し
あじ刺し・えんがわ刺し・生たこ刺し
平目刺し・数の子刺し
手持ち昆布刺し

刺身盛り合わせ

刺身盛り合わせ(約人前) 九四〇円+税
日本海盛り(約三人前) 三二三〇円+税
大漁盛り(約五人前) 五二九〇円+税
貝刺し盛りハーブ(約人前) 一四八〇円+税
貝刺し盛り合わせ(約人前) 二八九〇円+税
光物三種盛り合わせ 八四〇円+税

旬のおまかせ素材五点盛り 板前のおまかせ盛り(約二人前)
板前のおまかせ盛り(約二人前) 一九八〇円+税

お得刺身盛り

特選刺身盛り合わせ 三陸盛り(約一人前) 一四八〇円+税
能登盛り(約二人前) 二七五〇円+税
明石盛り(約三人前) 四三七〇円+税

天然インドまぐろ三味(約一人前) 七五〇円+税

一品 八八〇円+税

一品 七二五円+税

たこ刺し・いか刺し・はまち刺し
かんばち刺し・しまれ刺し
甘海老刺し・サーモン刺し
あじ刺し・えんがわ刺し・生たこ刺し
平目刺し・数の子刺し
手持ち昆布刺し

寿司盛り合わせ

特選寿司(12貫十玉子) 一五五〇円+税
特上寿司(9貫十卷物一本) 一七九〇円+税
上寿司(8貫十卷物一本) 一九〇円+税
寿司・刺身盛り合わせ 三五六〇円+税
まぐろ寿司味くらべ 八〇〇円+税
(大トロ・中トロ・赤身・ねぎトロ・各貫) 七四三円+税

ばくらい 脽の酒盃
自家製厚焼き玉子 五八〇円+税
ウニのせ茶碗蒸し 五六〇円+税
蓮根のきんびら 四五〇円+税
ウニのせ茶碗蒸し 五八〇円+税
ほたるいか干し 四五〇円+税
かぼちゃの田舎煮 四五〇円+税
里芋の煮つころがし 五六〇円+税
まぐろのユッケ 四八〇円+税
お新香盛り合わせ 五二〇円+税
豊いわし

たぶる蟹身の上に蟹味噌を乗せて焼上げました
蟹身さしおり
板前が現地で貢付いた自慢のホタケです
蟹味噌甲羅焼き 一〇〇円+税
するめイカ漁師焼き 五八〇円+税
銀だら西京焼き 一〇〇円+税
とろーサーモンはらず焼き 五八〇円+税
三元豚の西京焼き 六八〇円+税
イベリコ豚のステーキ 八八〇円+税
おろしポン酢添え 八八〇円+税

一品 一六六〇円+税

一品 七二五円+税

たこ刺し・いか刺し・はまち刺し
かんばち刺し・しまれ刺し
甘海老刺し・サーモン刺し
あじ刺し・えんがわ刺し・生たこ刺し
平目刺し・数の子刺し
手持ち昆布刺し

おつまみ

大トロ(約一人前) 二二七〇円+税
中トロ(約一人前) 一四二〇円+税
赤身(約一人前) 七五〇円+税
天然インドまぐろ三味(約一人前) 一四一〇円+税

赤貝刺し青柳刺し 一品 一六六〇円+税
ばたん海老刺し 一品 一六六〇円+税

車子刺しとり貝刺し帆立刺し
平目刺し数の子刺し
手持ち昆布刺し

一品 八八〇円+税

一品 七二五円+税

たこ刺し・いか刺し・はまち刺し
かんばち刺し・しまれ刺し
甘海老刺し・サーモン刺し
あじ刺し・えんがわ刺し・生たこ刺し
平目刺し・数の子刺し
手持ち昆布刺し

焼き物

牛モツ煮豆腐 九八〇円+税
真鰯のかぶと煮付け(半身) 五八〇円+税
鹿児島県産黒豚の角煮 六八〇円+税
牛すじと玉子じろうり煮 五〇〇円+税
かんばちの力で大根を美味しい炊き上げました
天然インドまぐろの力をコトコト煮込みました
まぐろカマの煮付け 一二〇〇円+税

極上黒毛和牛の網焼き 二二〇〇円+税
極上黒毛和牛のロースとビーフ 九八〇円+税
極上黒毛和牛のたたき 七八〇円+税
和牛とごぼうの旨味を押でとじました
極上黒毛和牛の柳川風 六八〇円+税

極上黒毛和牛のロースとビーフ 九八〇円+税
極上黒毛和牛のたたき 七八〇円+税
和牛とごぼうの旨味を押でとじました
極上黒毛和牛の柳川風 六八〇円+税

一品 一六六〇円+税

一品 七二五円+税

たこ刺し・いか刺し・はまち刺し
かんばち刺し・しまれ刺し
甘海老刺し・サーモン刺し
あじ刺し・えんがわ刺し・生たこ刺し
平目刺し・数の子刺し
手持ち昆布刺し

揚げ物

自家製さつま揚げ 四八〇円+税
大山鶏の竜田揚げ 六八〇円+税
絶品蟹クリークコロッケ 五八〇円+税
海老真丈ゆば込み揚げ 五八〇円+税
野菜天ぷら 五八〇円+税
天ぷら盛り合わせ 五八〇円+税
いか天どさり盛り 五八〇円+税
ふぐの唐揚げ 五八〇円+税

牛モツ煮豆腐 九八〇円+税
真鰯のかぶと煮付け(半身) 五八〇円+税
鹿児島県産黒豚の角煮 六八〇円+税
牛すじと玉子じろうり煮 五〇〇円+税
かんばちの力で大根を美味しい炊き上げました
天然インドまぐろの力をコトコト煮込みました
まぐろカマの煮付け 一二〇〇円+税

煮物

自家製厚焼き玉子 五八〇円+税
蓮根のきんぴら 五六〇円+税
ウニのせ茶碗蒸し 五八〇円+税
ほたるいか干し 四五〇円+税
かぼちゃの田舎煮 四五〇円+税
里芋の煮つころがし 五六〇円+税
まぐろのユッケ 四八〇円+税
お新香盛り合わせ 五二〇円+税
豊いわし

肉料理

国産A4ランク牛を贅沢に
使用した特選料理です
特製の付けダレでお召し上がり下さい

極上黒毛和牛の網焼き 二二〇〇円+税
極上黒毛和牛のロースとビーフ 九八〇円+税
和牛とごぼうの旨味を押でとじました
極上黒毛和牛の柳川風 六八〇円+税