

かつお  
**生鰹**

栄養価も高く、鮮やかな赤みと、モチモチとした食感です。

1皿2貫 **535円** (税込)

彩々<sup>な</sup>  
**秋味**



さんま  
**新秋刀魚**

色艶がよくて香り高く、味になっている旬の魚です。 1皿2貫 **535円** (税込)



かき しも し さん け  
**焼霜地金目**

主に有名な伊豆地方の日戻り地金目を軽く皮目をあぶり、氷水で締めて握ります。脂がのって、香ばしくとてもおいしい旬のネタです。

1皿2貫 **893円** (税込)



**塩漬けまぐろ**

まぐろの旨みを凝縮した濃厚な味わい

1皿2貫 **535円** (税込)



**サーモン三種**

トロサーモン・炙りトロサーモン・オニオンサーモン

1皿3貫 **683円** (税込)



ひかり  
**光三種** アジ・イワシ・さんま 1皿3貫 **650円** (税込)