

夏の海風

かつ え ぞ あわび 活蝦夷鮑

寿司ネタの王様ともいえる夏の代表する貝です。
活きた磯の香漂う、歯ごたえのあるアワビは絶品です。
小ぶりですが1匹まるごと提供します。

まるごと1個・肝付
1,356円(税込)

あじ 鰯三種

・シマアジ・釣りアジ・地アジ

初夏を迎えて脂があるのにさっぱりとしたそれぞれの食味の違う鰯を
この機会にお試ください。改めてアジの由来を味わえます。

1皿3貫 **863円(税込)**

や し も さ ん め 焼霜金目

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 **982円(税込)**

しおづ 塩漬けまぐろ

1皿2貫 **588円(税込)**

海ぶどう

プチプチとした食感と、
中からあふれ出てくる
海藻の旨みをお楽しみください。

1皿2貫 **434円(税込)**

なつざんまい 夏三昧

・焼霜地金目・生烏賊
・シマアジ・蝦夷鮑・海ぶどう

1皿5貫 **1,356円(税込)**