

秋旬の贅



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 588円(税込)



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 588円(税込)



やきしもじさん 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 982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 588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 780円(税込)



光三種

アジ・イワシ・さんま

1皿3貫 715円(税込)