

# 極寒の旨み

冬の荒波で身のしまりが良く、  
脂の乗りが最高の逸品!!

## 寒ぶり

1皿2貫 **780円** (税込)

身は柔らかく極上の霜降り肉のよう。  
柚子おろしをのせて  
ご堪能ください



## あんきも

1皿2貫 **780円** (税込)

多くの食通に好まれる味わい



## 白子

1皿2貫 **1,085円** (税込)

とろける舌ざわりと甘みが広がる美味しさ



## サーモン三種

1皿各1貫ずつ **780円** (税込)

(トロサーモン・炙りトロサーモン・オニオンサーモン)



## 塩漬けまぐろ

1皿2貫 **588円** (税込)

マグロの天然の旨味が凝縮しています。柚子こしょうでご堪能ください



冬ネタ三貫 1皿各1貫ずつ **1,085円** (税込)

(寒ぶり・白子軍艦・あん肝軍艦)



焦がし  
チーズ三味 1皿各1貫ずつ **863円** (税込)

(サーモン・ホタテ・エビ)それぞれのネタに焦がしチーズをのせた逸品です。  
風合いをお楽しみください。

