

魚料理

雑

産地、鮮度にこだわった天然物の魚介類のみを厳選した一品料理。
この時期にしか味わえない、旬の味をぜひご賞味ください。

その日に仕入れた鮮魚や活魚の盛り合わせです。是非、お召し上がりください。

本日のお刺身盛合わせ

二、五〇〇円

素材の味をシンプルに。

鯉のあぶり焼き

一、八〇〇円

新鮮な秋刀魚をすだちと大根おろしで。

秋刀魚のすだちおろし和え

一、一〇〇円

旬の脂がのったイワシを梅でさつぽりと。

いわしの梅煮

一、一五〇円

ゆっくり煮込んだ旨味、深い味わいをお愉しみください。

金目鯛の煮付け

二、〇〇〇円

海の旨味が凝縮された逸品です。

牡蠣の網焼き

一、五〇〇円

