

初夏

おつまみ

お刺身・天婦羅

お刺身、天婦羅などの
おすすめは黒板を

ご覧ください



旬 おすすめ

一 京賀茂茄子（かもなす）

冷製煮浸し

九九〇円

（税抜九〇〇円）

田楽

一、三二〇円

（税抜一、二〇〇円）

桜海老の餡かけ

一、六五〇円

（税抜一、五〇〇円）

当店自慢

一 水茄子

ぬかつけ

七一五円

（税抜六五〇円）

煮おろし

一、四八五円

（税抜一、三五〇円）

天婦羅

一、〇四五円

（税抜九五〇円）

一 初鰹

（かつお）

刺身・たたき

一、九八〇円

（税抜一、八〇〇円）

一 桜海老のかき揚げ

一、六五〇円

（税抜一、五〇〇円）

鰻（はも）

お造り（焼霜造り）

二、二〇〇円

湯引き

二、二〇〇円

天婦羅

二、二〇〇円

（税抜二、〇〇〇円）

たれ焼き

時価

南蛮漬け

九九〇円

（税抜九〇〇円）

人気のおつまみ

一 鮪の和風カルパッチョ

一、四九六円

（税抜一、三六〇円）

一 あん肝ポン酢

一、六五〇円

（税抜一、五〇〇円）

一 鮪ぬた

一、三二〇円

（税抜一、二〇〇円）

名物 焼穴子

・ 一本揚げ

一、七六〇円

（税抜一、六〇〇円）

・ 焼穴子（蒲焼・白焼）

二、二〇〇円

（税抜二、〇〇〇円）

・ 竜立揚げ

一、四三〇円

（税抜一、三〇〇円）

※税込価格表示