

寿司

一五〇 (込一六五)

たまご 2貫

しんこ巻

二五〇 (込二七五)

やりいか 2貫

梅しそ巻

二九〇 (込三一九)

いか梅しそ巻

鯛 2貫

大穴子一本 1貫

本日の天然魚 2貫

三九〇 (込四二九)

オーロラサーモン 2貫

かんぱち 2貫

いくら 2貫

生うに 1貫

数の子 2貫

本鮪大トロ 1貫

たまご

しんこ巻

やりいか

梅しそ巻

大穴子一本

オーロラサーモン

生うに

数の子

本鮪大トロ

いくら

四五〇 (込四九五)

炙り

オーロラサーモン 2貫

炙り

オーロラサーモンチーズ 2貫

赤貝 2貫

帆立貝柱 2貫

本鮪赤身 2貫

四九〇 (込五三九)

炙り帆立 2貫

赤えび 2貫

鰻炙り 2貫

ずわいかに軍艦 2貫

魚屋の海鮮巻

上鉄火巻

鰻巻

炙りオーロラサーモン

炙りオーロラサーモンチーズ

本鮪赤身

帆立貝柱

赤貝

赤えび

炙り帆立

ずわいかに軍艦

上鉄火巻

五五〇 (込六〇五)

オーロラ

サーモントロ 2貫

本鮪

カマトロ 1貫

五九〇 (込六四九)

本鮪中トロ 2貫

トロ鉄火巻

トロタク

六九〇 (込七五九)

オーロラ

サーモン

いくら巻

オーロラサーモントロ

本鮪カマトロ

本鮪中トロ

トロ鉄火巻

オーロラサーモンいくら巻

寿司盛合せ

本鮪三味

七九〇 (込八六九)

希少部位入り

本鮪寿司

食べ尽くし 6貫

一五九〇 (込一七四九)

サーモン五貫盛

八九〇 (込九七九)

北海三味

七九〇 (込八六九)

■ずわいかに身
■生うに
■いくら
各1貫

上にぎり盛合せ

上にぎり

盛合せ 8貫

一三九〇 (込一五二九)

本鮪入り

特上にぎり

盛合せ 10貫

一七九〇 (込一九六九)

※写真はイメージです。

お寿司とご一緒に

汁物

あさりの赤だし... 二九〇 (込三三九)

魚あらの赤だし... 二九〇 (込三三九)

デザート

チョコドーム... 四九〇 (込五三九)

ピスタチオ