

お品書き

※当店ではお通し代お一人様1,000円頂戴しております。

※価格は全て税込み表示でございます。

肴の豆小皿・小鉢（一人様量です）

・ルッコラと海苔のナムル	780
・泉州水茄子の生姜醤油和え	580
・奈良漬けのクリーム白和え	680
・万願寺獅子唐の蒸し和え	880
・厚揚げ豆腐のピーナッツ醤油	680
・ゴーヤと鰯の胡麻和え	980
・しらすとアボカドといぶりがっこ	980
・京都黒鶏のレバーパテサンド	780
・うざく（鰻と胡瓜の酢の物）	1080
・煮穴子たつぷり薬味	1080
・丸茄子のオランダ煮	780
・半月卵の甘酢あん	580
・北寄貝と三つ葉のバター焼き	880
・水蛸のジェノベーゼ炒め	880
・豆もやしのアンチョビ金平	680
・赤いかの塩辛炒め	880
・湯葉とチーズ煎餅	780

湿物・椀物（一人様量です）

・蛤の黒龍蒸し	1,	280
・能登岩牡蠣の肌煮	1,	480
・酢豚とシャインマスカット	1,	280
・能登牛すじの肉じゃが		980
・銀鮭の味噌煮		980
・赤かれいの煮付け	1,	280

焼き物

・アボカドの蟹味噌焼き	1,	280
・能登甘鯛（ぐじ）うろこ焼き	1,	580
・米茄子と鮑の回鍋肉風	1,	280
・能登牛リブロース肉低温焼き	3,	980
・能登牛の奉書焼き	2,	580
・鮎の塩焼き	1,	280

揚げ物

・鱧の天婦羅	1,	180
・マッシュとゴルゴンゾーラコロッセ		980
・牡蠣フライ（2ヶ）		880
・だし巻き玉子の天ぷら		780
・加賀蓮根の天ぷら		880
・海老の天ぷら（1尾）	1,	180

刺身

・1人前盛り合わせ(7種)	3,	380
・本鮪(2切れ)	1,	080
・熟成まはた	1,	280
・金目鯛		980
・鯛		880
・鮐		880
・かんぱち		880
・富山ボタン海老(1尾)		980
・縞海老(1尾)		580
・能登岩牡蠣	1,	580
・北寄貝	1,	180
・赤いか(4分の1身)	1,	080
・活蛸	1,	180
・帆立(1ヶ)		980
・バイ貝	1,	080

冷菜(1人様量)

・シャインマスカットおろし和え		980
・フルーツトマト・サラダほうれん草		880
・かぼちゃとレーズンのサラダ		680
・無花果と本鮪たたきサラダ	1,	280
・汲み上げ湯葉と雲丹	1,	680

御食事

・刺身いろいろ空汐井	3,	280
・握り寿司5貫	2,	680

(御寿司単品も受けたまいます)

・鮪トロたく	1,	880
・ズワイ蟹の雑炊	1,	280
・鯛+あおさ海苔の柔麺	1,	180

お口直し

・ピスタチオのアイスクリーム		880
・苺と能登塩のアイスクリーム		880
・レアチーズケーキ		780