



## 春の定番

・ お造り盛り合わせ (二人前)	2,750円
・ 季の鴨コース	1,210円
・ 季の気まぐれサラダ	940円
・ 寿司屋の玉子焼き	660円
・ 自家製数の子	880円
・ 珍味 鯛のわた塩辛	940円
・ すつぽん出汁巻玉子	1,320円
・ すつぽん小鍋仕立て	2,750円
・ 桜島美湯豚の塩麴焼き	1,320円
・ 地鶏の炭焼き	1,320円
・ 黒毛和牛の炭焼き	2,750円
・ 野菜の炊き合わせ	770円
・ いかげそ天婦羅	770円
・ 天婦羅の盛り合わせ(上)	2,200円
・ おまかせにぎり盛り(八貫)	2,640円
・ 鉄火巻(二本)	770円
・ ネギトロ・トロタク・数の子巻	各 880円
・ しんこ・カップ・玉子巻	各 330円
・ 赤出汁	330円
・ 和三盆アイスと京生麩の黒蜜がけ	550円
・ 季節の果物と白ワインの泡ゼリー	550円

※表示価格は税込みです。

※その他の旬のお料理は、店内の黒板メニューからお選びください。

※単品をご注文の方はお付きだし八寸(880円)がかかります。



## 春のコース

### ・季のコース(7品)

前菜盛り合わせ・お碗・お造り・焼き八寸  
揚物・寿司三貫(赤出汁付き)・デザート

5,500円

### ・季のおすすすめコース(8品)

前菜盛り合わせ・煮物碗・お造り・焼き八寸  
特選一品・天婦羅・寿司(赤出汁付き)  
デザート

7,700円

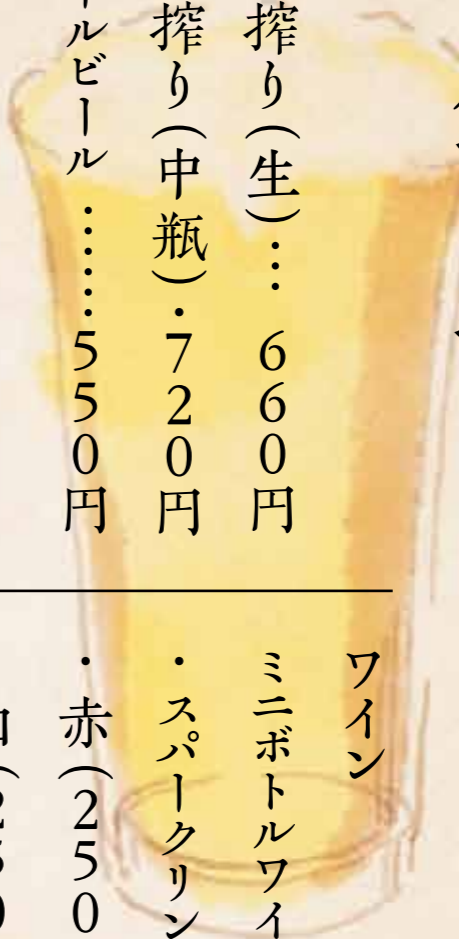
※表示価格は税別です。



## お飲み物

### ビール

- ・キリン一番搾り(生)・・・660円
- ・キリン一番搾り(中瓶)・・・720円
- ・ノンアルコールビール・・・550円



### 焼酎

- ・芋・・・610円
- ・麦・・・610円
- (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)

### ウイスキー

- ・あかし(シングル)・・・660円
- (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)

### 日本酒

#### 冷酒

- ・一本義(福井)一合・・・800円
- ・富翁(京都)一合・・・800円
- ・瀧自慢(三重)一合・・・900円
- ※色々ご用意いたしております

お気軽にお声がけください。

### 燗酒

- ・まるたけえびす
- (京都)一合・・・650円



### ワイン

- ミニボトルワイン
- ・スパークリング(200ml)・・・1,320円
- ・赤(250ml)・・・1,100円
- ・白(250ml)・・・1,100円

### フルボトルワイン

- ・スパークリング・・・6,000円
- ・赤・・・5,500円
- ・白・・・5,500円

### 果実酒

- ・梅酒・・・660円
- ・ゆず酒・・・770円
- ・深山ぶどう・・・770円
- (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)



### ソフトドリンク

- ・ウーロン茶・・・390円
- ・コーラ・・・390円
- ・ジンジャーエール・・・390円
- ・柚子ジュース・・・500円
- ・紅芋果物酢ジュース・・・660円
- (ソーダ割・水割・お湯割)

※表示価格はすべて税別です。