



季の定番

- ・ お造り二人前盛り合わせ(単品・一人前できます)…………… 2,860円
- ・ 海老と一六品目野菜のさらだ仕立て…………… 930円
- ・ 寿司屋の玉子焼…………… 660円
- ・ 甘鯛の炭焼き…………… 1,980円
- ・ 豚の蜂蜜塩麴焼き…………… 1,100円
- ・ 黒毛和牛炭焼き…………… 1,980円
- ・ いかげそのからあげ もしくは 天ぷら…………… 770円
- ・ 数の子チーズ磯辺天ぷら…………… 990円
- ・ 540日熟成じゃが芋の天ぷら…………… 880円
- ・ 野菜の炊き合わせ…………… 770円
- ・ すっぽんの小鍋仕立て(ハーフサイズできます)…………… 2,300円
- ・ 天然鯛かぶとあらだき…………… 1,200円
- ・ おまかせにぎり盛り(六貫と巻物一本)…………… 2,420円
- ※にぎり単品
- ・ 鉄火巻…………… 770円
- ・ ネギトロ巻・トロたく巻・数の子巻…………… 各880円
- ・ おしんこ巻・カップ巻・玉子巻・干瓢巻…………… 各330円
- ・ 赤出し…………… 330円
- ・ 酒粕ときび糖のレアチーズケーキ…………… 400円
- ・ 季節の果物と白ワインの泡ゼリー…………… 350円

※ 表示価格は税込みです。

※ 単品をご注文の方はお通し代(550円)がかかります。

※ 季節の単品料理も日替わりで多数ご用意しております。

※ 最新情報はインスタグラムをご覧ください。



コース

・ 季のコース(8品)

6,000円

先付・お碗・お造り・焼き物
強肴・温物・寿司三貫(赤出汁付き)・デザート

・ 季のおすすめコース(9品)

8,200円

先付・お碗・お造り・焼き物
特選一品・強肴・温物・寿司三貫(赤出汁付き)
デザート

・ 季の極みコース(9品)

10,500円

※おすすめコースとお料理の内容が変わります。

先付・お碗・お造り・焼き物
特選一品・強肴・温物・寿司三貫(赤出汁付き)
デザート

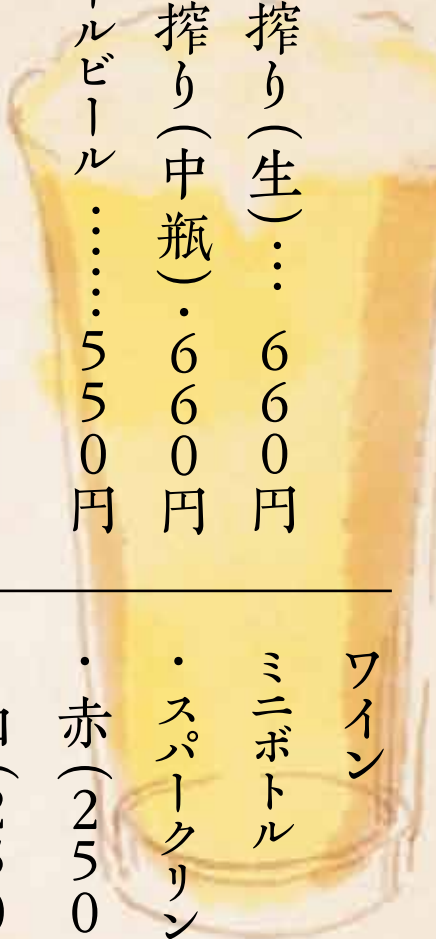
※表示価格は税別です。



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)・・・660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)

ジン

- ・季の美(京都)・・・・・・・・880円

日本酒

- 冷酒 一合・・・・・・・・・・・・880円
- ※常時5・6種類のおすすめ日本酒
をご用意いたしております。

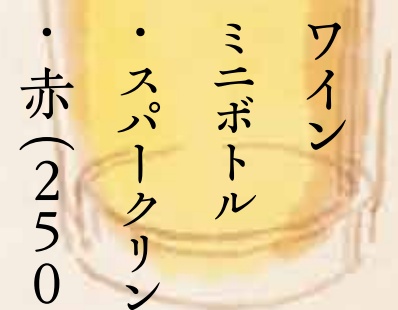
燗酒

- ・まるたけえびす
- (京都)一合・・・・・・・・880円



ワイン

- ミニボトル
- ・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・・・・・・・・390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。