

鮫 栗 長月

昼のお献立

海鮮バラちらし	三千八百円
鮫赤身とネギトロ丼	四千五百円
お決まり握り10貫	五千円

夜のお献立

鮮	一万五千円
先付	焼き松茸 三つ葉のお浸し
肴	皮剥刺し 本鮫中とろ 炙りメ鯖
握り	本鮫中とろ 炙り鰯 新烏賊 秋刀魚
肴	鰹のたたき 揚げ銀杏
握り	本鮫赤身漬け 雲丹 車海老 焼きメ鱧
肴	鰻の白焼 太刀魚塩焼き
握り	小肌 甘鯛昆布め 新いくら 穴子 玉子
巻物	ねぎとろ
お椀	蜆汁
甘味	季節の果物 又はアイスクリーム

初秋の旬 山の幸と海の幸 二万円

先付	鮑柔煮と大黒占地の 鱈甲餡掛け
肴	カワハギ 中とろ 赤身 サヨリ 戻りかつを 焼き松茸 太刀魚塩焼き 煎り銀杏 生いくら
握り	秋刀魚 落ち鱧 大とろ 炙り鰯 焼松茸 車海老 雲丹 鮑柔煮 小肌 玉子 穴子 巻物 ねぎとろ(トロタク)
お椀	木野子の味噌汁
甘味	季節のフルーツ

彩 二万五千円

先付	穴子の焼霜造りトリュフ添え
肴	本鮫大とろ 皮剥 新いくら 秋刀魚 鮑柔煮と唐揚げ 鰻白焼き 炙りばち子 焼き松茸 揚げ銀杏
握り	本鮫大とろ 本鮫中とろ 鮑柔煮 車海老 雲丹といくら 雲丹 松茸 炙り鰯 甘鯛昆布め 穴子 玉子
巻物	本日の巻物
お椀	蜆汁
甘味	季節の果物 又はアイスクリーム