

鮫 雫 神無月

夜のお献立

鮮	一万五千元	楽	二万円	彩	二万五千元
先付	渡り蟹	先付	いくら吸地仕立て	先付	鮫肝ポン酢
造り	皮剥ぎ刺し 本日の貝刺し	造り	皮剥ぎ刺し 貝刺し 光物	造り	河豚刺し 牡丹海老 戻り鰹 天然本鮫大とろ 国産赤貝
握り	天然本鮫漬け 天然本鮫中とろ 白烏賊 戻り鰹	肴	煮鮑肝和え 赤むつ焼き 渡り蟹 新唐墨	肴	鮑柔煮と揚げ鮑 赤むつ 焼松茸 银杏味噌焼き 唐墨
肴	かます塩焼き 银杏味噌焼き	握り	天然本鮫漬け 天然本鮫中とろ 生雲丹 白烏賊 炙りかます 鮫肝 穴子 車海老 赤貝 玉子	握り	天然本鮫中とろ 平目 松輪鯖 炙り北寄貝 唐津産赤雲丹 車海老 秋刀魚 とろたく 穴子 自家製筋子
握り	生雲丹 松輪鯖 細魚 いくら	巻物	お好みにて	巻物	お好みにて
肴	唐墨 中落本鮫	お椀	あら汁(潮汁)	お椀	本日のお吸い物
握り	秋刀魚 車海老 穴子 玉子	甘味	季節の果物	甘味	季節の果物