

鮫 雫 霜月

夜のお献立

鮮 一万五千元

先付 穴子の山葵醤油掛け

造り 活メ平目ポン酢
赤身 貝 光物3点盛り

握り 天然本鮪漬け
天然本鮪中とろ
墨烏賊
小肌

肴 本日の焼き物 銀杏味噌焼き

握り 生雲丹
炙りかます
細魚
小柱手巻き

肴 炙り北寄貝 茶碗蒸し

握り 筋子
車海老
穴子
玉子

巻物 お好みにて

お椀 蛸汁

甘味 季節の果物

楽 二万円

先付 香箱蟹

造り 真はたポン酢
貝刺し 赤貝 平貝
本鮪中とろ
さより

肴 伊勢海老友味噌和え
鮫肝 雲子 ポン酢2種盛り
本日の焼き物

握り 天然本鮪漬け
天然本鮪炙り大とろ
生雲丹
墨烏賊
平目
筋子
小肌
車海老
穴子
玉子

巻物 とろたく 又は 葱とろ

お椀 あら汁(潮汁)

甘味 季節の果物

彩 二万円

先付 香箱蟹

造り 本鮪刺し 大とろ 中とろ 赤身
貝刺し 赤貝 北寄貝
光物刺し 閃きより 秋鯖

肴 本日の焼き
伊勢海老の友味噌焼き
銀杏味噌焼き
鮫肝

握り 天然本鮪大とろ炙り
天然本鮪中とろ
本鮪漬け
雲子
生雲丹といくら
白海老キャビアのせ
鮑柔煮
虎河豚
小肌
穴子

巻物 お好みにて

お椀 伊勢海老の味噌汁

甘味 代白柿

※こちらのメニューは要予約となります。