

にぎり

玉子	赤身	四〇〇
まぐろ	中とろ	五〇〇
	大とろ	一、〇〇〇
小肌		一、八〇〇
鱧		五〇〇
鱒		八〇〇
いかげそ		五〇〇
旬のにぎり		五〇〇
鰹		五〇〇
北海道産帆立		六〇〇
いくら		五〇〇
明石蛸		六〇〇
剣先いか		六〇〇
うなぎ		六〇〇
鱧		六〇〇
特選和牛リブコース		七〇〇
車海老		八〇〇
穴子		八〇〇
生うに北海道産		九〇〇
生うに淡路産由良港		一、二〇〇
甘手鰯		八〇〇
とり貝		九五〇
赤貝		一、〇〇〇
国産蒸し鮑		一、六〇〇

巻物

かつば	細巻	六〇〇
梅しそ	手巻	三〇〇
	細巻	三〇〇
かんびよう	手巻	六〇〇
	細巻	三〇〇
穴きゆう	手巻	六〇〇
	細巻	三〇〇
鉄火	手巻	九〇〇
	細巻	五〇〇
とろ鉄火	手巻	九〇〇
	細巻	五〇〇
葱とろ	手巻	五〇〇
	細巻	一、八〇〇
赤だし	手巻	一、〇〇〇
	細巻	一、〇〇〇
刺身	手巻	一、五〇〇
活蛸	手巻	二、三〇〇
白身造り	手巻	二、三〇〇
鰹	手巻	一、七〇〇
生うに	手巻	二、八〇〇
まぐろ	手巻	一、八〇〇
とろ	手巻	三、六〇〇
鱧 棒寿司	手巻	一、五〇〇
刺身の盛り合わせ	手巻	一、五〇〇
刺身の盛り合わせ	手巻	二、八〇〇
刺身の盛り合わせ	手巻	四、三〇〇
寿司盛り合わせ	手巻	四、三〇〇
寿司盛り合わせ	手巻	三、八〇〇
特上寿司盛り合わせ	手巻	五、〇〇〇

右記税込み価格に一〇%のサービス料を頂戴いたします。