



にぎりつづけて、25年―。

秋の 結び寿司

第二弾

11月25日

水

まで

期間限定





き鯛湯霜 葱もみじ

税込390円



蒸し牡蠣 バター醤油

税込490円



炙りき鯛すだち塩
税込390円



き鯛湯霜
税込390円



南蛮味噌
蒸し牡蠣炙り南蛮味噌
税込490円



蒸し牡蠣葱もみじ
税込490円



酢メき鯛マリネ
税込390円



酢メき鯛葱生姜
税込390円



牡蠣フライタルタル
税込440円





牛たんレモン塩
税込430円



牛たん刻みわさび
税込430円



牛たん葱もみじ
税込430円



牛たん
炙り南蛮味噌
税込430円



南
蛮
味噌



南
蛮
味噌

牛たんづくし 税込860円

葱もみじ・刻みわさび・炙り南蛮味噌・レモン塩



旬づくし 税込830円

き鯛湯霜葱もみじ・紫いかすだち塩・生とろサーモン・ふぐたたき

※写真はイメージです。



丸ごと活北寄貝にぎり
税込1,280円



南蛮味噌
紫いか炙り南蛮味噌
税込440円



南蛮味噌
舞茸炙り南蛮味噌
税込270円



紫いかすだち塩
税込440円



炙り舞茸すだち塩
税込270円



紫いか
税込440円



舞茸天ぷら
税込320円

秋のおすすめトッピング

南蛮味噌

東北地方の郷土の味として親しまれる南蛮味噌。青唐辛子の心地よい辛みと味噌の深いコクが素材の旨味を引き立てます。寿司に合わせることで魚の甘みや脂の旨味との調和が生まれ、奥深い味わいを楽しめます。



南蛮味噌

←このマークが目印!!



ふぐたたきマリネ
税込390円



ふぐたたき
税込390円



炙り漬けふぐ
税込390円



ふぐたたきすだち塩
税込390円



南蛮味噌
生湯葉南蛮味噌
税込240円



生湯葉刻みわさび
税込240円



かながしら天ぷら
税込390円



き鯛のきずし 税込770円



生湯葉刺し
税込360円



穴子と胡瓜の酢の物
税込490円

季節の
お造り
盛り合わせ

本まぐろ中とろ・紫いか・
き鯛ほたて・生湯葉南蛮味噌

税込1,780円

南蛮味噌

ふぐたたき
薄造り

税込980円



丸ごと活北寄貝お造り 税込1,100円



紫いかお造り
税込980円



き鯛湯霜お造り
税込770円



なめこ赤だし
税込320円



季節の茶碗蒸し
税込430円

※ランチ販売の時間帯は税込310円となり、写真とサイズが異なります。



栗麩田楽 税込460円



税込790円

牡蠣
フライ
一品



季節の
天ぷら
盛り合わせ
税込1,380円

大海老・牡蠣・かながしら・
紫いか・野菜



舞茸天ぷら一品 税込580円



牡蠣グラタン 税込880円

秋

のデザート

季節限定

11月25日(水)まで



ほうじ茶プリン
税込430円



マロンどら焼き
税込380円

秋色りんごパフェ
税込880円



アップルシャーベット
税込330円



青森りんごプリン
税込380円