

季節や人気メニューのおすすめ

お刺身

イカの

活け造り

り唐揚
造は天ぷら
後塩焼き

100g
1,800

天然ものの

あら刺

三二〇〇

あら炙

三四〇〇

活さざえ

一〇五〇

地たこ

一一〇〇

対馬の

金穴子刺

一八〇〇

サワラ炙

一四五〇

北海道産

うに

二四〇〇

とろ

二八〇〇

自信の仕入れ

と
自慢のうで

六〇〇グラムオーバーの

きんき

塩焼
煮付
酒蒸

一〇八〇〇
五四〇〇

地の

甘鯛

塩焼
唐揚
煮付

四二〇〇

ブリカマ

塩焼
煮付

二二〇〇

焼タラバガニ

鯛のあら炊き

京いもの揚げ出し

カニあんかけ

あんこう唐揚

野菜

と
野菜と

京鴨の
コンフィと

キノコの
温サラダ

一八〇〇

大分産 焼き

大きな
シイタケ

天ぷら
五五〇

下仁田ネギ

炭焼

インカの目覚め
フライドポテト

五八〇

安納芋焼き芋

六〇〇

クワイのチップ

七〇〇

せいろで蒸した
温野菜

七五〇

土鍋で炊いた
ご飯

鯛めし

一合 一六〇〇

秋刀魚

一合 一六〇〇

カニ飯

一合 二二〇〇

肉めし

一合 一五〇〇

※オーダーが入って
炊きますので
30分程お時間が
かかります。

九州の茶漬けといえは

ごまそば

茶漬

さば刺

一六五〇

ごまそば

一四五〇

活車海老

二三〇〇

貝柱

一八〇〇

ふぐ刺

三一五〇

ふぐぶつ

鯨ベーコン

二一〇〇

活あわび

三二〇〇

馬刺し

赤身

二〇〇〇

霜降

二八〇〇

お刺身の盛り合せ

一人前より

五点盛り一、〇〇〇

九点盛り一、五〇〇

あわびバター

三四〇〇

熊本より直送の

馬肉の炙り

一八〇〇

名物!

和牛カルビの肉じやが

八九〇

牛すじ大根

八五〇

真珠貝のかき揚げ

一四五〇

とらふぐの唐揚

二八〇〇

小丸フグの唐揚

一八五〇

ト口ともちこ

豆乳豆腐の湯葉包み

旨あんかけ

九五〇

ちよいと一皿

肴にも

自家製

わたりガニ

の塩辛

一六五〇

タイラギ貝の

貝ひもポン酢

八五〇

太刀魚の

南蛮漬け

九五〇

ナマコ酢

八五〇

明太玉子焼

六八〇

博多名物

がめに

六五〇

カニしんじょう

パン挟み揚

八五〇

茄子のそぼろ煮

温玉添え

六八〇

茶碗蒸し

あおさ

六五〇

うに

一二五〇

たら白子

一二五〇

カニあんかけ

九五〇

デザート

「吉野の本ぐず」
ぐずきりとフルーツ

キャラメルアイス

苺の

クレームブリュレ

フオンダンシヨコラと

オレンジリキュールの
バナライイス

12月季節や仕入れの！！ (一例です) お値段はその日によって

変わります

呼子の活イカ

100g 1,800



対馬産 金穴子 刺身や
白焼き

1,800



600gオーバー、
不飽和脂肪酸豊富な美味しくて体にも良い

上・キンキ 塩焼、煮付
など

1匹10,800 1/2 5,400



通好みの
お魚を
通好みの
食べ方で！！

地の甘鯛をウロコごと唐揚

4,200



対馬の伊奈サバで

刺身
ゴマさば

1,650

1,450

・ズワイかに爪の竜田揚げ

4束 1,650

・あんこう唐揚げ

1,050

・福(ふく)の白子焼

2,200

・タイラギ貝と菜の花のバター炒め

1,350