

魚の季節

1/4 茶行

秋の味覚!!

秋の魚

久々の入荷!!

泳ぎさば
づくし



一尾焼き ¥680-
丸ジキ刺身 ¥680-
一尾にぎり ¥680-

¥4,200-

刺身ににぎり。ミソシロア
一度に3つの味が楽しめる!!



秋の味定食 ¥2,500-

・さんま一尾刺身又は塩火炙
・松茸とびんたし
・にぎり寿司・ミニサラダ



和歌山県産ブランド

松茸とびんたし ¥1,500-
かつおたたき ¥900-



琵琶湖産

小魚天ぷら

¥680-



キンキ炙焼(一尾)

¥2,500- 脂の美味~!

魚塩焼

銚子水系のミネラル豊富な
上質の伏流水使用

¥780-

EPA・DHAの環境にこだわった逸品です



しまほけ焼

¥980-

いか下足天ぷら ¥420-



ビールのおともに...

いか下足
バター陶板焼

¥530-

白海老唐揚

¥680-



伊豆下田

金目鯛煮付け

¥1,880-



活け
おとし

¥1,200-

梅海であそび。

牛お煮込み

¥400-

とりにんこ

唐揚げ ¥500-



税抜価格
が表示し
ありません。