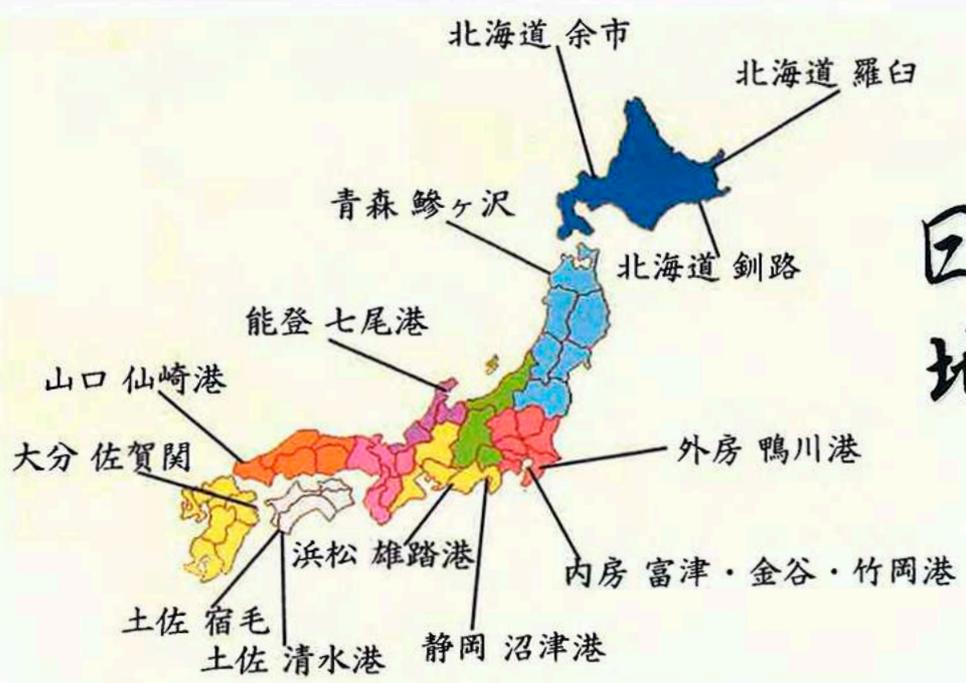




三人前盛付け例  
 (お刺身の内容は日替わりです。)



日本全国より  
 地魚直送!!!

# 本日のお造り



## 《おすすめ》

千葉産

平目

高知産

かんぱち

### お造り

このページは、とある日の一例です。  
本日のおすすめはSNSやお店でご確認ください。

長崎	生本まぐろ	¥ 1,410
千葉	平目	¥ 1,180
山口	真鯛	¥ 1,180
伊豆	金目鯛	¥ 1,180
瀬戸内海	スミイカ	¥ 1,080
北海道	つぶ貝	¥ 1,080
高知	かんぱち	¥ 1,080
伊豆	鰯	¥ 1,080

刺身盛り合わせ 一人前 ¥ 1,740

# 本日の焼・煮



## 《おすすめ》

金谷産

かます

### 焼魚

能登	のどぐろ	一本焼き	¥ 4,380
房総	わらさ かま	焼き	¥ 1,580
北海道	蝦夷めばる	一本焼き	¥ 1,080
金谷	かます	一本焼き	¥ 1,080

### 煮魚

能登	のどぐろ	一本煮	¥ 4,380
北海道	蝦夷めばる	一本煮	¥ 1,080

このページは、とある日の一例です。  
本日のおすすめはSNSやお店でご確認ください。



玉子焼き 680円

いぶりがっこ 500円

燻製盛り合わせ 980円

かにみそ 650円

ほや塩辛 750円

珍味三種盛り合わせ 1,100円



ぬか漬け 550円

炙り明太子 660円

塩うに 980円

えいひれ 550円

MIXナッツ 500円

カマンベールフライ 580円



スティック野菜 700円

生ハムサラダ 選べるドレッシング 960円  
(シーザー・イタリアン・おろし玉葱)

フリーズドライ  
野菜チップス 720円

天麩羅盛り合わせ 980円

鶏唐揚げ 3種ソース付 750円  
(タルタル・おろしポン酢・ホットチリ)



皮付きポテトフライ 450円

ソーセージとポテトフライ 980円

豚と大根の角煮 900円

合鴨ロース煮 830円



\*税込価格となります。

## 焼き物



旬魚自家製西京味噌漬け焼き 980円  
旬魚はスタッフにお聞きください

さくらんぼ鶏岩塩焼き 980円  
ふっくらジューシーな肉質のさくらんぼ鶏

厚切り牛タン網焼き 1080円

## 肉

豚角煮 980円



合鴨ロース煮 950円  
柔らかな鴨肉の旨味

鶏唐揚げ 三種のデ IPP ソース 880円

鶏唐揚げとお餅の揚げおろし 770円

## 揚げ物

天麩羅盛り合わせ 1080円



湯葉チーズ磯辺揚げ 780円  
デンマーク産マリポーチーズ使用

鶏皮せんべい 680円  
パリパリ食感がクセになる

皮付きポテトフライ 490円

白身魚とオニオンリングのフリッター 770円  
サクサクのフリッター

\*税込価格となります。



茶蕎麦 770円

鴨汁蕎麦 940円

海鮮太巻き 1,280円

鯖炙り棒寿司 1,180円

握り寿司 一人前 1,430円  
二人前 2,860円

お茶漬け(鮭・梅・明太子) 640円

茶碗蒸し 550円



本日のシャーベット 380円

本日のアイスクリーム 380円



プチロールケーキ フルーツ添え 750円

## 本日のおまかせコース

- ・先付
- ・椀物
- ・刺身盛り合わせ
- ・旬魚の焼物
- ・炊き合せ
- ・本日の揚物
- ・酢の物
- ・食事 茶蕎麦 握り三貫
- ・甘味



本日入荷した特選食材を  
職人が心を込めてご用意いたします。

どちらか  
お選び下さい

4,400円

## 魚匠 基 ご予約コース



先付一点  
刺身盛り合わせ  
すずき木の芽焼き  
冷製豚しゃぶの  
サラダ仕立て  
旬魚と夏野菜の  
フリッター  
茶蕎麦

平日限定コース ¥4,400  
2時間飲み放題付き



先付二点  
すずきの竜打ち椀  
刺身盛り合わせ  
鮎塩焼き  
海老と夏野菜の  
冷やし鉢  
鰹香梅揚げ  
水餃とわけぎの  
酢味噌掛け  
浅利と新生姜の御飯  
アイスのフルーツ添え

懐石コース ¥5,500  
食事会等に



お番菜三種  
盛り合わせ  
冷製順才茶碗蒸し  
刺身盛り合わせ  
すずき木の芽焼き  
夏野菜冷やし鉢  
白身魚と  
夏野菜の唐揚げ  
かんばち南蛮漬け  
茶蕎麦  
抹茶プリン

地魚コース ¥5,500  
2時間飲み放題付き



先付三点  
鰹と焼き茄子のお椀  
刺身盛り合わせ  
和牛溶岩焼き  
穴子有馬煮と  
夏野菜の冷やし鉢  
海老と帆立せいろ蒸し  
すずきの岩布ダシ巻き  
握り三貫と巻物  
アイスのフルーツ添え

特選コース ¥7,150  
御接待等に

\*税込価格となります。

# 日本酒

石川	手取川 吉田蔵	大吟醸	[酒度:+6]	1合	1,250円	すっきりと素材を生かした料理との相性 ◎
岐阜	三千盛 純米DRY	純米大吟醸	[酒度:+18]	1合	1,100円	さわやかな香り、キレのある純米大吟醸
山形	楯野川 美山錦 中取り	純米大吟醸	[酒度:+2]	1合	1,350円	シブで広がりのある酸味
和歌山	紀土 (きつど) 山田錦	純米大吟醸	[酒度:+3]	1合	1,250円	上品で華やかな果実の香りに加え、バランスよく口当たりの良い酒質
宮城	日高見 弥助 芳醇辛口	純米吟醸	[酒度:+4]	1合	1,350円	しつかりとした芯のある旨さ
埼玉	文楽 真 (びゅあ)	純米吟醸	[酒度:+1]	1合	770円	軽快ながらも香りと味わいのバランスが良い
埼玉	天覧山 大辛口	純米酒	[酒度:+8]	1合	1,100円	旨味のある大辛口
石川	獅子の里 生原酒 超辛	純米酒	[酒度:+6]	1合	1,400円	軽快な口当たり、おだやかな香りとふくらみのある味わい
岩手	月の輪	純米酒	[酒度:+4]	1合	1,000円	すっきりキレの後口
三重	作 玄乃智	純米酒	[酒度:非公開]	1合	1,250円	上品な甘みキレのよい酸味
鳥取	鷹勇 辛口	純米酒	[酒度:+8]	1合	1,350円	なめらかな辛口
埼玉	文楽 鬼若	本醸造	[酒度:+9]	1合	550円	淡麗辛口でコクとキレのある本格的な辛口

# 日本酒

酒蔵文楽 (上尾) の日本酒

## 鬼若



冷・燗

特撰本醸造

アルコール度 15.6

酒度 +9

550円

淡麗辛口でコクとキレのある本格的な辛

## 樽酒



冷・燗

本醸造

アルコール度 15

酒度 +5

550円

清々しい吉野杉の香りと酒本来の旨味の

## 真 (びゅあ)



純米吟醸

アルコール度 15

酒度 +1

770円

軽快ながらも香りと味わいのバランスが良

## 大吟醸



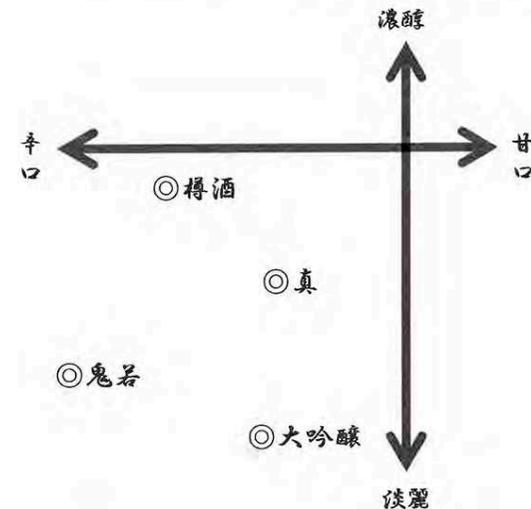
純米大吟醸

アルコール度 15

酒度 +2

1,100円

柔らかな甘味と気品ある香り。均整のとれた味わい



\*税込価格となります。

## ビール

アサヒ生ビール	550円
アサヒ瓶ビール	720円
ノンアルコールビール	450円



## 白ワイン

ビニヤマイポ・トラベシア・シャルドネ	グラス 550円 ボトル 3,150円
ジェイコブスクリーク・シャルドネ	ボトル 3,850円
クマ・オーガニック・トロンテス	ボトル 4,400円

## 赤ワイン

サンタヘレナ・カベルネソーヴィニオン	グラス 550円 ボトル 3,150円
コノスル・メルロー	ボトル 3,850円
クマ・オーガニック・カベルネソーヴィニオン	ボトル 4,400円

## 和カクテル

漣 (さざなみ)	ライチ酒&ジンジャーエール
桃の華	桃酒&グレープフルーツジュース
小梅	梅酒&グレープフルーツジュース
桔梗 (ききょう)	ライチ酒&コーラ
鈴蘭 (すずらん)	桃酒&カルピスウォーター

各 600円

赤系露ワソー

## ソフトドリンク

緑茶
黒烏龍茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
コーラ
カルピス
シークワーサートニック
柚子トニック

各 440円

\*税込価格となります。

## 茅焼酎

鹿児島	さつま司	グラス 550円	ボトル 3,300円
鹿児島	こく紫	グラス 550円	ボトル 3,300円
鹿児島	鉄幹	グラス 600円	ボトル 3,850円
鹿児島	明るい農村	グラス 660円	ボトル 4,400円

## 麦焼

佐賀	綺羅麦	グラス 550円	ボトル 3,300円
熊本	なんじゃかんじゃ	グラス 550円	ボトル 3,300円
宮崎	霧極	グラス 600円	ボトル 3,850円

## 米焼酎

熊本	銀風	グラス 550円	ボトル 3,300円
熊本	烏飼	グラス 720円	ボトル 4,950円

## 泡盛・黒糖焼酎

奄美大島	れんど	グラス 550円	ボトル 3,300円
沖縄	残波	グラス 720円	ボトル 4,950円

## 限定焼酎

### 茅焼酎

鹿児島	安田	770円
宮崎	川越	770円
宮崎	たちばな原酒	990円

### 麦焼

鹿児島	佐藤	770円
宮崎	中々	770円

\*税込価格となります。