



たつきセット(刺身入り) 1,944円
(1,800円税抜)
(※小鉢には珍味が入っています。)



おまかせにぎり 4,104円 (茶碗蒸し付)
(3,800円税抜)
(小さくにぎって15種類)



(下記の価格は1個のお値段です)



特上にぎり(1人前) 4,320円(10種類)
(4,000円税抜)

「魚の名前からわかる
それぞれの旬」

● 鯖(サワラ)
文字通り春が旬でいちばんおいしい。瀬戸内海でよく獲れるが、毎年三月から四月の産卵期に鯖の群れが湾内に入ってくる。脂肪がのっついておいしい。

● 鮭(コノシロ)
季節は秋から初冬。鮭の若魚である小鯖(コハダ)が、おせち料理に欠かせないものであることから、旬は冬なのだ。

● 鱈(ブリ)
旧暦の師走、つまり一月頃が脂肪がのっついていちばんおいしい時期。タラ科の水下角(コマイ)は厳冬期にオホーシク海の氷の下で産卵する頃が旬とされている。



(下記の価格は1個のお値段です)



並にぎり(1人前) 1,296円
(1,200円税抜)



中にぎり(1人前) 2,160円
(2,000円税抜)



上にぎり(1人前) 3,024円
(2,800円税抜)



並盛合せ(1人前) 1,296円
(1,200円税抜)



上盛合せ(1人前) 2,160円
(中にぎり入)
(2,000円税抜)



特上盛合せ(1人前) 2,700円
(上にぎり入)
(2,500円税抜)

お好みにぎり (1個のお値段です)

大とろ	1,296円 (1,200円税抜)	あじ	432円 (400円税抜)	かんばちはら	648円 (600円税抜)	ふぐ(季節)	864円 (800円税抜)
中とろ	1,080円 (1,000円税抜)	さば	432円 (400円税抜)	赤貝	540円 (500円税抜)	あら(季節)	1,080円 (1,000円税抜)
まぐろ	540円 (500円税抜)	いわし	432円 (400円税抜)	赤貝のひも	540円 (500円税抜)	いっさき(季節)	432円 (400円税抜)
うに	756円 (700円税抜)	太刀魚	540円 (500円税抜)	とり貝	432円 (400円税抜)	しゃこ(季節)	540円 (500円税抜)
いくら	540円 (500円税抜)	たこ	432円 (400円税抜)	みる貝	432円 (400円税抜)	さより(季節)	432円 (400円税抜)
鯛	540円 (500円税抜)	げそ	324円 (300円税抜)	貝柱	432円 (400円税抜)	あげまき(季節)	432円 (400円税抜)
ひらめ	648円 (600円税抜)	うなぎ	648円 (600円税抜)	さぎえ	540円 (500円税抜)	松たけ(季節)	540円 (500円税抜)
いか	432円 (400円税抜)	サーモン	540円 (500円税抜)	しいたけ	324円 (300円税抜)	さんま(季節)	432円 (400円税抜)
車えび	1,080円 (1,000円税抜)	とびこ	432円 (400円税抜)	貝割れ	324円 (300円税抜)	数の子(季節)	648円 (600円税抜)
有頭えび	648円 (600円税抜)	あなご	648円 (600円税抜)	なす	324円 (300円税抜)		
無頭えび	432円 (400円税抜)	かんばち	432円 (400円税抜)	ぎよく	324円 (300円税抜)		
甘えび	324円 (300円税抜)	あわび	648円 (600円税抜)	アボカド	324円 (300円税抜)		