

ふぐ料理

- てっさ 極上 四、〇〇〇
- 〆 上 二、五〇〇
- てっさり 極上 一、二、〇〇〇より
- 〆 上 六、〇〇〇より
- 〆 上 四、〇〇〇より
- 唐揚 並 二、〇〇〇
- 〆 上 一、五〇〇
- 皮湯 並 一、〇〇〇
- 塩引 一、八〇〇より
- 白子ポンズ 焼 一、八〇〇より
- 白子天ぷら 焼 一、八〇〇より
- 白子天ぷら 酒 三、三〇〇
- にぎり寿し(10ヶ) 一、五〇〇
- ひれ 六、〇〇〇より
- ふぐ焼バーベキュー 六、〇〇〇より
- どらふぐフルコース 八、〇〇〇
- Aコース(五品) 導引、てっさり、唐揚、雑炊、デザート 一、二、〇〇〇
- Bコース(六品) 導引、てっさり、唐揚、白子三品、雑炊、から揚げ、にぎり寿し、雑炊、デザート 一、六、〇〇〇
- Cコース(七品) 導引、てっさり、唐揚、塩焼、白子三品、雑炊、から揚げ、にぎり寿し、雑炊、デザート 一、六、〇〇〇

- 天然どらふぐ極上コース(二人前より豪華鮎) 一、五、〇〇〇
- Aコース 二、二、〇〇〇
- Bコース 二、二、〇〇〇
- Cコース 二、二、〇〇〇

ふぐランチフルコース 七、五〇〇
 てっさり、唐揚、雑炊、デザート

ふぐ焼バーベキューランチ 八、〇〇〇
 てっさり、ふぐ焼き、焼おじや、デザート
 (お釜も夜は注文承ります)

※価格はすべて税込み表示となっております。

お造り

- まぐろ 特上 三、三〇〇
- 〆 上 二、七〇〇
- 〆 並 一、七〇〇
- かんばち 一、七〇〇
- たい 一、五〇〇
- あじ 一、〇〇〇より
- いり 一、五〇〇
- 本日の季節魚 一、五〇〇より
- 生えび 一、三〇〇
- てっさり 極上 四、〇〇〇
- 〆 上 二、五〇〇
- 生かき 時 価
- 刺身盛合せ特上(8種) 三、三〇〇
- 〆 上(5種) 二、二〇〇
- 〆 並(3種) 一、五〇〇
- まぐろ山掛け 一、三〇〇

あわび料理

- お造り 時 価
- 塩焼 時 価
- ステーキ 時 価
- しゃぶしゃぶ 時 価

※大きさと相場によって価格が変わります。
 ※価格はすべて税込み表示となっております。

お寿司

- お好み色々 時 価
- 特上にごり(お汁付) 五、五〇〇
- にごり上(お汁付) 三、三〇〇
- 〆 並(お汁付) 一、五〇〇
- ちらしすし上(お汁付) 三、〇〇〇
- 〆 並(お汁付) 二、〇〇〇
- 鉄火巻(5巻)(お汁付) 二、〇〇〇
- まぐろマヨネーズ巻(5巻)(お汁付) 二、〇〇〇
- カツパ巻(5巻) 一、一〇〇
- しそ巻(5巻) 一、一〇〇
- いなりすし(10ヶ) 九〇〇
- 太巻 上 一、八〇〇
- 〆 並 一、一〇〇

伊勢海老料理

- お造り(5巻)付 六、〇〇〇より
- 塩焼 六、〇〇〇より
- 鬼殻焼 六、〇〇〇より
- バター焼き 六、〇〇〇より
- 具足煮 六、〇〇〇より
- 味噌鍋 六、〇〇〇より
- 伊勢海老の大きさに合わせて価格が変わります。
 (ご希望の大きさもお選びください)
- 並(一ハコグラムより) 六、〇〇〇より
- 中(三〇〇グラムより) 八、〇〇〇より
- 大(四〇〇グラムより) 一、一、〇〇〇より

伊勢志摩特別コース

- 伊勢海老定食(九品) 一、一、〇〇〇
- 先付、伊勢海老のお造り、地魚刺身、伊勢海老バター焼き、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、赤だし、デザート
- 伊勢海老会席(十三品) 二、四、〇〇〇
- 先付、伊勢海老のお造り、地魚刺身、伊勢海老バター焼き、塩焼き、鬼殻焼き、具足煮、味噌鍋、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、おじや、デザート
- あわびステーキ定食(八品) 八、〇〇〇
- 先付、地魚刺身、あわびステーキ、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、赤だし、デザート
- 伊勢海老とあわび会席(十二品) 二、五、〇〇〇
- 先付、伊勢海老のお造り、地魚刺身、あわびのお造り、伊勢海老バター焼き、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、赤だし、デザート
- 伊勢海老とあわび(二人前より御注文承ります)
- 但し、一名での御来店に限り、一人前より御注文承ります。
- ※各コース、伊勢海老のお造りを追加(二、〇〇〇円)円でサービスアップできます。
- ※価格はすべて税込み表示となっております。

焼物

- イカバター焼 一、六五〇
- 帆立貝バター焼 一、六五〇
- かきバター焼 一、六五〇より
- かき塩焼 時 価
- 黒石風焼鳥 一、〇〇〇
- 鮎塩焼 九〇〇より
- さごえつほ焼き(5ヶ) 一、〇〇〇より
- 季節魚塩焼 一、六五〇より
- だし巻玉子 一、〇〇〇

揚物

- えび天盛合せ上 二、五〇〇
- 〆 並 一、五〇〇
- 穴子天婦羅 一、三〇〇
- きず天婦羅 一、三〇〇
- 野菜天婦羅 一、一〇〇
- えびフライ 一、三〇〇
- かきフライ 一、〇〇〇より
- タコ唐揚げ 一、一〇〇
- 鳥唐揚げ 一、〇〇〇
- 季節魚唐揚げ 一、六五〇より

※価格はすべて税込み表示となっております。

御膳

- 雪ゆき 二、七〇〇
- お造り 小鉢、煮魚、酢の物、ご飯、汁物
- 月つき 二、七〇〇
- お造り 小鉢、フライ、さごえ焼、ご飯、汁物
- 花はな 三、三〇〇
- 上刺身、小鉢、天婦羅、酢の物、ご飯、汁物
- 倭やまど 三、八〇〇
- お造り 小鉢、天婦羅、酢の物、煮魚、茶わんむし、ご飯、汁物

※御膳・定食注文の方には、追加デザート(自家製アイスクリーム)を五〇〇円でお召し上り頂けます。

定食

- 刺身 上 三、〇〇〇
- 〆 並 二、〇〇〇
- 天婦羅 上 三、〇〇〇
- 〆 並 二、〇〇〇
- お子様セツト 一、八〇〇
- (再しちヶ、揚げ物、茶わんむし、アイスクリーム)

看板料理

- 桜華レストランステーキランチ(10品) 四、〇〇〇より
- (10品から大きさに合わせて価格が変わります)
- あわびステーキ 時 価
- 幻の脱皮伊勢海老バター焼き 一、二、〇〇〇(一六、〇〇〇)
- 元祖天巻 九〇〇

※価格はすべて税込み表示となっております。

小鉢

- 山芋たんごく 七〇〇
- たこぶつ 一、〇〇〇
- 南蛮づけ 六〇〇
- もろみきゅうり 六〇〇

酢の物

- たまご 一、〇〇〇
- なまこ 一、〇〇〇
- もずく 五〇〇
- かき(冬期のみ) 時 価

煮物

- 季節野菜煮合せ 七〇〇
- 魚煮付色々 一、六五〇より
- かんばちかぶと煮 一、〇〇〇より

湿物

- 湯トリフ 一、五〇〇
- 茶わんむし 八〇〇
- 松茸どびんむし 二、〇〇〇

※価格はすべて税込み表示となっております。

お食事

- 海鮮井上 三、〇〇〇
- 〆 並 二、〇〇〇
- 鉄火井上 二、七〇〇
- 〆 並 一、七〇〇
- 天井 一、一〇〇
- 親子井 九〇〇
- 海鮮石焼ビビンバ(要鮎) 二、五〇〇
- (お作り出来ないときもあります)
- ※全てにお汁が付きます。

- どり雑炊 一、三〇〇
- いくら雑炊 二、二〇〇
- ミックス雑炊 一、八〇〇
- 出し茶づけ(卵ふじ) 一、〇〇〇
- ライス(小・中・大) 四、〇〇より
- 赤だし、吸物 五〇〇

デザート

- 自家製アイスクリーム 八〇〇

※価格はすべて税込み表示となっております。

幻の脱皮伊勢海老 スペシャルメニュー

- 伊勢海老は年に一度、脱皮をして新しい甲羅に生まれ変わります。
- 成長ど、リセツトを繰り返す間はまさに「常若」常に若々しく永遠に「若」を象徴しています。
- 当店では脱皮した伊勢海老を「常若伊勢海老」と命名、高橋養殖し、ご提供しております。
- ここでしか味わえない幻の一品をご賞味ください。
- アラカルト**
 - 幻の脱皮伊勢海老バター焼き 一、二、〇〇〇より
 - 六、〇〇〇
- ※バターが苦手な方は、ガリリックオイルに代えてきます。
- ※先付、伊勢海老のお造り、地魚刺身、あわびステーキ、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、伊勢海老赤だし、デザート
- コース**
 - 幻の脱皮伊勢海老会席(九品) 一、六、〇〇〇
 - 先付、伊勢海老のお造り、地魚刺身、あわびステーキ、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、伊勢海老赤だし、デザート
 - 幻の脱皮伊勢海老(七品) 二、九、〇〇〇
 - 先付、伊勢海老のお造り、地魚刺身、幻の脱皮伊勢海老バター焼き、鬼殻焼き、具足煮、味噌鍋、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、おじや、デザート
 - コース**
 - 幻の脱皮伊勢海老とあわび会席(十二品) 三、〇、〇〇〇
 - 先付、伊勢海老のお造り、あわびのお造り、地魚刺身、幻の脱皮伊勢海老バター焼き、あわびステーキ、さごえつほ焼き、もずく酢、天巻、伊勢海老赤だし、デザート
 - 但し、一名での御来店に限り、一人前より御注文承ります。
 - ※各コース、伊勢海老のお造りを追加(三、〇〇〇円)円でサービスアップできます。
 - ※脱皮海老バター焼きが規定サイズ(140g)より大きくなると、五〇〇円(一、二〇〇円)追加されます。
 - ※価格はすべて税込み表示となっております。