ふぐ料理

てっさ 極上 四、〇〇〇
〃 上 二、七五〇
てっちり 極上 一三、〇〇〇より
〃 上 六、六〇〇より
〃 並 四、四〇〇より
唐揚 上 二、七五〇
〃 並 一、六五〇
皮湯引 一、三〇〇
塩焼 二、二〇〇より
白子ポンズ 二、二〇〇より
白子天ぷら 二、二〇〇より
にぎり寿し（10ケ） 三、三〇〇
ひれ酒 一、六五〇
ふぐ焼バーベキュー 六、六〇〇より

とらふぐフルコース
Aコース（五品） 八、八〇〇
湯引、てっさ、てっちり、雑炊、デザート
Bコース（八品） 一三、二〇〇
湯引、てっさ、てっちり、唐揚、白子、にぎり寿し、雑炊、デザート
Cコース（十一品） 一九、八〇〇
湯引、てっさ、てっちり、唐揚、塩焼、白子三品（昆布〆、天ぷら、鰭酒）、雑炊、デザート

天然とらふぐ極上コース（二人前より要予約）
Aコース 一六、五〇〇
Bコース 二五、〇〇〇
Cコース 三六、五〇〇
※肉厚はとらふぐのフルコースと同様です。

ふぐランチフルコース 七、七〇〇
てっさ、てっちり、唐揚、雑炊、デザート

ふぐ焼バーベキューランチ 八、八〇〇
てっさ、ふぐ焼き、焼おにぎり、デザート
（お昼も夜も注文承ります。）

※お鍋をシェアされる場合、名場に付き四〇〇円（ポン酢、薬味、雑炊代）が別途かかります。
※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、八五〇
〃 上 二、七五〇
〃 並 一、六五〇
かんぱち 二、二〇〇
たい 一、六五〇
あじ 一、〇〇〇より
いか 一、六五〇
本日の季節魚 一、六五〇
生えび 一、六五〇
てっさ 極上 四、〇〇〇
〃 上 二、七五〇
生かき 時価
刺身盛合せ特上（8種） 三、八五〇
〃 上（5種） 二、七五〇
〃 並（3種） 一、六五〇
まぐろ山掛け 一、六五〇

あわび料理

お造り 四、四〇〇より
塩焼き 四、四〇〇より
ステーキ 五、五〇〇より
しゃぶしゃぶ 五、五〇〇より
※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
特上にぎり上（お汁付） 五、五〇〇
にぎり上（お汁付） 三、三〇〇
〃 並（お汁付） 一、六五〇
ちらしすし上（お汁付） 三、三〇〇
〃 並（お汁付） 二、二〇〇
鉄火巻（3本）（お汁付） 二、二〇〇
えびマヨネーズ巻（3本）（お汁付） 二、二〇〇
カッパ巻（3本） 一、二〇〇
しそ巻（3本） 一、二〇〇
いなりすし（10ケ） 九〇〇

伊勢海老料理

お造り（2人前汁付） 六、六〇〇より
塩焼き 六、六〇〇より
鬼殻焼き 六、六〇〇より
バター焼き 七、〇〇〇より
具足煮 六、六〇〇より
味噌鍋 七、〇〇〇より
伊勢海老の大きさによって価格が変わります。
ご希望の大きさをお選びください。
並 二〇〇グラムより 六、六〇〇より
中 三〇〇グラムより 八、八〇〇より
大 四〇〇グラムより 一二、〇〇〇より

伊勢志摩特別コース

伊勢海老定食（九品） 一二、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、ささえつぼ焼き、もずく酢、天巻、赤だし、デザート

伊勢海老会席（十三品） 二五、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、ささえつぼ焼き、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、八〇〇
先付、地魚刺身、あわびステーキ、ささえつぼ焼き、もずく酢、天巻、赤だし、デザート

伊勢海老とあわび会席（十一品） 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、ささえつぼ焼き、あわびステーキ、もずく酢、天巻、赤だし、デザート

※各コースは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、二〇〇円～でサイズアップできます。
※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、八〇〇
帆立貝バター焼 一、八〇〇
かきバター焼 一、八〇〇より
かき塩焼 時価
黒石風焼鳥 一、一〇〇
鮎塩焼 一、〇〇〇より
さざえつぼ焼き（2ケ） 一、〇〇〇より
季節魚塩焼 一、六五〇より
だし巻玉子 一、一〇〇

揚物

えび天盛合せ上 二、七五〇
〃 並 一、六五〇
穴子天婦羅 一、六五〇
きす天婦羅 一、六五〇
野菜天婦羅 一、六五〇
えびフライ 一、六五〇
かきフライ 一、一〇〇より
タコ唐揚げ 一、六五〇
鳥唐揚げ 一、一〇〇
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、七五〇
お造り 小鉢 煮魚 酢の物
ご飯 汁物
月（つき） 二、七五〇
お造り 小鉢 フライ さざえ焼
ご飯 汁物
花（はな） 三、三〇〇
上刺盛 小鉢 天婦羅 酢の物
ご飯 汁物
倭（やまと） 三、八五〇
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、三〇〇
〃 並 二、二〇〇
天婦羅上 三、三〇〇
〃 並 二、二〇〇
お子様セット 二、〇〇〇
（寿し5ケ、揚物、茶わんむし、アイスクリーム）

看板料理

松阪牛レアステーキ（ホルモンランプ） 四、四〇〇より
（100g から大きさにより価格が変わります）
あわびステーキ 時価
幻の脱皮伊勢海老バター焼き
一四、〇〇〇～六〇、〇〇〇
元祖天巻 一、〇〇〇
※価格はすべて税込み表示となっております。

小鉢

山芋たんざく 八〇〇
たこぶつ 一、二〇〇
南蛮づけ 七〇〇
もろみきゅうり 七〇〇

酢の物

たこ 一、二〇〇
なまこ 一、〇〇〇
もずく 七〇〇
かき（冬期のみ） 時価

煮物

季節野菜煮合せ 八〇〇
魚煮付色々 一、六五〇より
かんぱちかぶと煮 一、一〇〇より

温物

湯トーフ 一、六五〇
茶わんむし 九〇〇
松茸どびんむし 二、二〇〇
※価格はすべて税込み表示となっております。

お食事

海鮮丼上 三、三〇〇
〃 並 二、二〇〇
鉄火丼上 三、三〇〇
〃 並 二、〇〇〇
天丼 一、三〇〇
親子丼 一、〇〇〇
※全てにおけが付きます。

とり雑炊 一、五〇〇
いくら雑炊 二、五〇〇
ミックス雑炊 二、〇〇〇
出し茶づけ（のり・しゃけ・うめ） 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。
成長と、リセットを繰り返す様はまさに「常若（とこわか）」――常に若々しく永遠――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。
高級料理として提供しております。
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
一四、〇〇〇より
六〇、〇〇〇
※バターが苦手な方は、ガーリックオリーブオイル焼きに変更できます。

コース
幻の脱皮伊勢海老御膳（九品） 一八、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、さざえつぼ焼き、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（十三品） 三一、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、塩焼き、鬼殻焼き、具足煮、味噌鍋、さざえつぼ焼き、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（十一品） 三一、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、伊勢海老塩焼き、鬼殻焼き、具足煮、味噌鍋、さざえつぼ焼き、もずく酢、天巻、おじや、デザート

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、さざえつぼ焼き、もずく酢、天巻、伊勢海老赤だし、デザート
※各コースは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三、〇〇〇円～でサイズアップできます。
※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～二、〇〇〇円加算されます。
※価格はすべて税込み表示となっております。