

春山菜

ふきのとう
たらの芽
うるい
ここみ



春山菜と筍の天ぷら 798円(税別)

筍

たけのこ



筍と白魚の玉子とじ 698円(税別)



蓮根

茨城産
れんこん

蓮根明太挟み揚げ 598円(税別)

がんこ泉州農園
しろねぎ
下田ネギの流れを
汲む独自の品種。
一年かけて
盛り土をして、
じっくり育てました。
甘味が自慢の逸品です。



白葱丸焼(2本) 698円(税別)



菜の花からし和え 398円(税別)



あおりいかと
筍の木の芽味噌和え 498円(税別)



桜海老と白魚かきあげ 598円(税別)



旬菜 旬魚

旬菜旬魚天ぷら盛 1,200円(税別)



春のごちそう三味にぎり
1,100円(税別)



春の炙り三味にぎり 890円(税別)



はかた地鶏
あごだし唐揚げ
698円(税別)



『あごだし』で味付
旨味の相乗
ハーモニー



いちごとチュロスの
2色アイス添え 598円(税別)



苺のシャーベット 398円(税別)



苺の杏仁豆腐 498円(税別)



かき



かきどて味噌焼 990円(税別)



かき茶碗蒸し 798円(税別)



かき釜飯 890円(税別)
※炊きあがりに30分がかかります。



かきフライ(6個) 890円(税別)
(4個) 698円(税別)

近江牛



近江牛すじだし巻 798円(税別)



近江牛すじどて焼 990円(税別)

※季節により、器及び料理の内容が変わります。

あたたか料理



湯とうふ
598円(税別)



ぶりみぞれ鍋
798円(税別)



寄せ鍋
798円(税別)



国産牛すき鍋 1人前 1,680円(税別)



近江牛すき鍋 1人前 2,800円(税別)

静岡県焼津産
桜燻かつおたたき



桜燻
かつおたたき
698円(税別)
2倍盛り
1,300円(税別)

太刀魚



バター焼 890円(税別)
にぎり (1個) 250円(税別)
造り 798円(税別)

北海道産 ほたて



バター焼 890円(税別)

かわはぎ

にぎり (1個) 300円(税別)
薄造り 1,300円(税別)
(肝ポン酢 又は 肝醤油)



ぶりにぎり (1個) 200円(税別)
ぶりとろにぎり (1個) 250円(税別)
ぶりにぎり 698円(税別)
ぶりとろ造り 798円(税別)



ぶりの照り焼 798円(税別)



薄造り 990円(税別)
にぎり (1個) 250円(税別)
造り 990円(税別)



荒炊き 890円(税別)

ふぐ唐揚げ 990円(税別)
焼ふぐ 1,600円(税別)



ふぐ皮湯引き 598円(税別)
てっさ 1,600円(税別)

活
とらふぐ

ぼたんえび造り 698円(税別)



ぼたんえびにぎり 698円(税別)

特大
ぼたん
えび



たら白子ポン酢 890円(税別)



たら白子松前焼 1,200円(税別)

北海道産
たら白子

旬の小鉢



静岡産
生しらす 498円(税別)



あかすえび酒盗 498円(税別)



本鮪ユッケ 598円(税別)
本鮪とろたく巻 698円(税別)

天身造り 990円(税別)
中とろ造り 1,400円(税別)
とろ造り 1,800円(税別)
大とろ造り 2,100円(税別)

250kg級
地中海産
本まぐろ



本鮪にぎり盛 1,680円(税別)



上にぎり盛合せ 2,800円(税別)

かんこ名物
造り盛



活あわび付
上造り盛合せ 3,000円(税別) ※入荷により内容が変わります。



本鮪造り盛 1,980円(税別)

定番造り

まぐろ造り 698円(税別)
たこぶつ 498円(税別)
あおりいか造り 890円(税別)
サーモン造り 890円(税別)



活あわび

活あわび造り 1,800円(税別)
活あわびステーキ 2,500円(税別)



特上
約500g

数量限定
焼たらばがに 4,980円(税別)
250g 2,800円(税別)

※季節により、器及び料理の内容が変わります。