

# 今月のおすすめメニュー 旬の味覚大集合!

期間 2020年3月~2020年4月末まで

## 寿司

天然の鮮魚が日替わりで入荷中です。  
内容はスタッフにおたずね下さい!

蒸し車えび・蒸し大えび・甘えび



天然白身3貫盛り 700円(税別)



えび3貫盛り 1,000円(税別)



活赤貝1貫 500円(税別)



写真は2貫です。

蛸いか軍艦1貫 200円(税別)

## 一品料理



蛸いかはサイズによって  
数が変わります。

蛸いか酢みそ和え 650円(税別)



さわら粕漬け 680円(税別)



白魚の柳川鍋 800円(税別)



ふきのとう・ごごみ・のびる・菜の花  
桜の葉・芽キャベツ・たらふの芽

春の山菜天婦羅 950円(税別)

寿司・刺身・天婦羅

すし処



海えん

※写真はイメージです。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。※表示料金に消費税を加算させていただきます。※お車を運転される方へのお酒類のご提供はお断りいたします。