人前 円也 円也

お万菜盛り六点

お造り

鰻の白焼き

鮑 河豚 海老 など

ウニの茶碗蒸し

ペロリ和牛すき焼き仕立

たんとろろ飯 又は 又は



甘味



ちょっとつ べて下さい

おばん菜 酒 肴 六点

刺身三点

天ぷら 海老 鶏天 野菜



Q ムざい

酒のアテ、話のつまみを メニュー 色々ご用意しており▽。 おたずね下さい ユドょう。・以外もおすすめあり▽。



七八〇

※法律的に許可を得ています。 一、五八〇 馬刺し

馬肉工 ※法律的に許可を得てい y 一、三八〇

大エビは っぱら 一尾 五八〇

茶碗蒸し 一、五〇〇

あん肝 いは い!! スワイ蟹 一、五〇〇 入人〇

鮪 つ 入公〇

ポテ 鮪苔 と トサラダ ろろ 六八〇 入人〇

盛合せ三点 0000

1力塩辛

公

サラデー んご

九00

だし巻き玉子 九八〇

揚け出し豆腐 揚け浸し茄子 七八〇

V し南蛮 たる

冷し マ 六公の

薬味豆腐 酒盗とろろ 人00 六人〇

れんこんキンピラ シャキシャキジャが芋山板 六人〇 五八〇

鴨ロース

一、

100

カマンベールチーズ味噌漬け 入公〇

こんにやくピリ辛 観骨せんべ 43 五〇0

六公〇

長芋醬油漬け 六〇

たたさ つけ もの盛ん 胡瓜 五八〇 たる

六00

料等



全国いろいろ入荷あり▽五島列島直送豊洲から

刺身盛合せ大無盛り

※二人前より

松八点 八前一、八〇〇

竹五点 八前一、五〇〇

※大勢様 追加人数分ご用意いたします

鮪赤身 鯛な 鱸艾 **鯛生姜ポンズ** 鯵な 小ぐ刺身 7,000 九八〇 九八〇 入入〇 入人〇 九八〇 ネギ生姜ダレ 鯵鰯二種 たこ 本日のなめろう 1, 1 モン 入入〇 九八〇 九八〇 九八〇 九八〇

慈にんにくダレー、三八〇鲣 カルパッチョー、三八〇

平政

九八〇

鰤

九八〇

八〇カルパッチョー、三八〇

平目

※その他本日入荷もあります。スタッフへおたずね下さい。



盛合せ 5 ニ、八〇〇 4 楊 一、八〇〇

観天。よら1

半尾 一、八〇〇

天。よら盛合せ

四品 一、八〇〇

野茶天よら盛合せ 海老天よ 三五 本本 九八〇八五八〇 一、九八〇

穴子一本天より 一尾 一、人〇〇

車海老 あわび 中海老 大海老 キス とらふぐ 一、八〇〇 一、八〇〇 001.1 五00 七00 四〇〇 連根 舜茸 茄子 鯵 あんこう ※その他おたずねください。 しいたけ かき揚げ 0000,1 0000 五00 五00 六八〇 四人〇 四人〇

大田 五00 ※2

ポンズ 一、000

はみだし天井

特選天井

三、九〇〇

特上 二、八〇〇 上 二、八〇〇

焼きものな

(白焼 梅焼 蒲焼) 半一尾尾

ルー、八OO ルー、八OO

(4リマヨノおろしポン酢) お好きなソースを選べます 鶏唐揚作	出汁炊きおでん牛たん 大根入り 一	葱まみり牛たん	牛たん炙り焼き 上ボタン 二	スキヤキ仕立	タルタルソースアジフライ	タルタルソース 一尾	鯖塩焼き	鮭ハラス焼き	鮭力マ焼き	無厚切り焼き 一	銀だら西京焼き	本日のカマ焼き
入 入 O	一、三八〇	一、五八〇	並 二、八〇〇	一、九八〇	入00	尾七八〇	一、三八〇	九八〇	九八〇	一、五八〇	一、六八〇	000,1

お人様二、

土鄉 \ a

味噌汁、つけも 0 四人〇

一鍋二人前より 少々お時間をいただきます一鍋ずつ炊き上げますので

蟹と三つ葉土鍋ごはん

一人前 _ 九00

盤土鍋ごはん

一人前 、七00

牛た 鮭といくらびっ ん土鍋ごはん と土鍋ではん とろろ付 一人前 一人前 二、九〇〇 . 九00

. 100

焼きサバ土鍋ごはん 一人前

白米土鍋ごはん

っ葉土鍋ごはん

とろろ付

一人前

_

100

一人前 九八〇

膳水

ちび天井 マグロ 七公 公公 なめろう 鯛 まだれ 七八〇 公公 とろろめし 七八〇

6

のどごし良い上質の細うどん当店のうどんは私どものオリジナル

鯛胡麻だれうどん 冷

一、五八〇

一、五〇〇

鯛うど K ⟨温⟩

一、三八〇

鶏ゆずうどん (温)

鴨葱うど

h

(温)

_ 、五八〇

盛りザルうどん 冷

大

中 一、五八〇八八八〇

(一人前) 並

夜定食 ごはん、 味噌汁、 つけものセ 'n 六人〇



上五鳥の塩を使用したオリジナルアイスクリームが届さました上五鳥にあるホテルマルゲリータから	五島の塩アイス	最中ぜんざいあんこ	はちみつレモンアイスクリーム	ぜんざいアイスクリーム	あったかぜんざい	
さました	六00	六00	₹00	₹00	七00	