

刺身

獲れたて新鮮な海の幸を、贅沢に盛り込んだ刺盛です。

豪華活造り(7~8人前)
21,600円(税別20,000円)



※写真の品

刺身盛合せ
(4~5人前)
6,480円
(税別6,000円)

刺身盛合せ
(2~3人前)
3,780円
(税別3,500円)

冬季
限定

河豚

※3日前までにご予約ください

ふぐ刺し(3~4人前)
16,200円
(税別15,000円)



※写真の品

特上刺身活造り
(5~6人前)
14,580円
(税別13,500円)

特上刺身活造り
(3~4人前)
12,960円
(税別12,000円)



※写真の品

特上刺身平造り
(5~6人前)
14,580円
(税別13,500円)

特上刺身平造り
(3~4人前)
12,960円
(税別12,000円)

お持ち帰りパック(ビニール袋付)1個33円

※使い捨て容器でもお作り出来ます。

鰻 うなぎ

うなぎ重
1,836円
(税別1,700円)



うなぎ二段重
2,160円(税別2,000円)



うなぎ蒲焼
3,240円(税別3,000円)



土用の丑の日に鰻

土用の丑の日って?

立春・立夏・立秋・立冬の前十八日間を「土用」といい、普通は立秋の前の夏の土用をさします。

(七月二十日~八月七日頃の十八日間)

平賀源内のアイディア説

なじみの鰻屋をはやらせよう!と本日土用の丑の日、鰻の日と看板をだしたら大いにはやっただけから始まったとか。

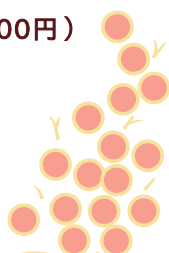
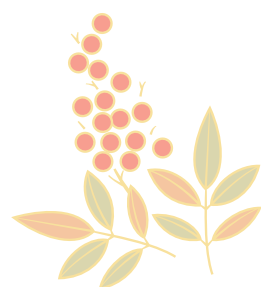
江戸時代春木屋発祥説

春木屋という鰻屋が大量の鰻の注文を受け、土用の子の日、丑の日、寅の日に分けて焼いていたところ、

丑の日のものが味が良く、しかもいたみが少なかったことから「鰻は土用の丑の日に限る」という事になったとか。

夏バテ予防に効果

いずれにせよ、栄養価の高い鰻は夏バテ予防に役立ち、今日までその習慣が続いたものと思われま。



せいろ蒸し
2,376円(税別2,200円)



吸物 108円(税別100円)
茶碗蒸し 324円(税別300円)

