

# 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  
特上刺身活造り  
(5~6人前)  
**14,580円**  
(税別13,500円)

※写真の品  
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)

※写真の品  
特上刺身平造り  
(3~4人前)  
**12,960円**  
(税別12,000円)



※3日前までにご予約ください  
ふぐ刺し(3~4人前)  
**18,360円** (税別17,000円)

冬季  
限定

# 河豚



うな重  
2,160円  
(税別2,000円)



うなぎ二段重  
2,700円 (税別2,500円)



せいろ蒸し  
2,700円 (税別2,500円)



うなぎ蒲焼  
3,456円 (税別3,200円)

## 鰻 うなぎ

土用の丑の日に鰻  
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 アイデア説  
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事から「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

吸物 216円 (税別200円)  
茶碗蒸し 432円 (税別400円)