

根据進貨狀況，食材可能會變更，請多多諒解



高級精選食材  
①特選海鮮井  
5,000円



魚  
鰯・甜蝦・螃蟹  
⑥金澤三味井  
金沢三味井 3,400円



5種生魚片  
使用石川縣生崖的米  
⑦生魚片拼盤井  
お刺身盛合せ井 2,500円



①⑥握壽司拼盤(中級套餐)  
上にぎり 3,000円



本店推薦的14種魚貝  
②近江町海鮮井  
3,000円



螃蟹肉・海膽・三文魚卵  
⑧三種海鮮拼盤井  
三種盛井 5,000円



⑨迷你井  
ミニ井 1,700円



①⑦握壽司拼盤(普通套餐)  
並にぎり 2,500円



10種海味  
③海鮮井  
2,100円



融化的美味  
⑩金槍魚(腹部)井  
大トロ井 5,300円



入口即化的美味  
⑪中肥金槍魚蓋飯  
中トロ井 4,500円



炭火烤鰻魚  
⑱特級鰻魚井  
特上うなぎ井 5,000円



豐富的海味  
④能登頂級井  
能登極み井 3,000円



特製醬料  
⑫醃製金槍魚井  
本マグロ漬け井 3,200円



海的甜品  
⑬甜蝦井  
甘えび井 2,100円



⑲雞肉沫井  
鶏そぼろ井 1,300円



⑳金槍魚肉鬆蓋飯  
マグロそぼろ井 1,500円



中肥金槍魚・特肥金槍魚  
金槍魚瘦肉・蔥花金槍魚  
⑤四種金槍魚拼盤蓋飯  
マグロ4種井 4,300円



精選三文魚卵・特製醬油  
⑭三文魚卵  
イクラ井 4,800円



豪華兩種拼盤  
⑮海膽三文魚卵井  
ウニ・イクラ井 市價

# 湯品

這三種湯都含有柚子



⑳㉑螃蟹湯  
カニ汁 700円



㉒魚骨湯  
アラ汁 400円

㉓大頭魚湯(冬季銷售) タラ汁 700円

醬油的使用方法  
•醬油有陶器裝和透明容器裝兩種。•使用碟子的时候請使用陶器裝的醬油。  
•直接在井中滴入醬油時請使用透明容器中的醬油，醬油會一滴一滴的流出。  
※瓶中為同種醬油