

ウニと 贅沢温泉卵

五九〇円

特上ウニといくらを

ウニと

六九〇円



き立つ、

選べる霧島豚の日本酒し

やぶしゃぶ

SAKE

しゃぶ

3"

(一人前)一、二九〇円

出汁茶漬け





生海苔の



## CHEES!

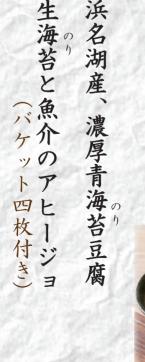
日本酒に合う

-ズ盛り合わせ

(一人前)

六九〇円





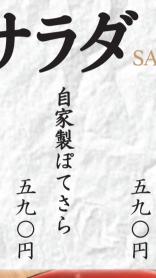
五九〇円











ございますが、伊東港仲買業者にて製造された鯖をご提供さ窓水揚げ状況により、伊東港で水揚げされた鯖ではない場合が漁の旨味を凝縮し、より美味しい干物を作り上げて独自ブレンドの塩水にさっとつけ、低温管理のもと長加工にもこだわり、一枚一枚手開きをしております新鮮で脂がのった魚で作る干物は別格です。

上げております。もと長時間乾燥を行い

塩サバの干物(尾)

(三尾)

七九〇円

六九〇円





釜揚げしらすと茎わかめのサラダ





さけぶっ かけ

あい酒す 三九九円

※税抜き表記です。 全ての写真はイメージです。



5 CHINMI

一九九〇円

お刺身盛

鮮度抜群

五九〇円 五九〇円

四九〇円 四九〇円

日本酒に合う塩キムチ

カレイのえんがわユッケ

燻製合鴨の炙り

ありた鶏の生ハム

み風味

四九〇円 四九〇円

四九〇円

梅水晶

つぶ貝わさび和え

いかうに酒盗和え

四九〇円

四九〇円

静岡県伊

氷頭なます

ホタルイカの沖漬

直送干恤

味

豆腐サラダ