

先付五種盛り五〇〇円 頂戴いたします。  
店主が各地を行脚して見つけた逸品たちです。魚が焼き上がるまでの間、お楽しみください。

# 塩若干し

特選 盛合せ

二名様分  
三種三、〇〇〇円  
五種三、五〇〇円

北海道・子持ちししやも

実は、世界中の海で北海道しか生息しないんです。

二尾 九〇〇円

北海道・オスししやも

道産子は旨みのあるオスが人気！

二尾 六〇〇円

ししやも食べ比べ

一、四〇〇円

北海道・きんき

正式名は「喜知次」。脂身はノドグロに匹敵です。

一、八〇〇円〜二、〇〇〇円

北海道・羅白の肉厚ほつけ

その肉厚と脂に驚きです。

九〇〇円

北海道・北欧・はらす(燻し干し)

お馴染み、一夜一夜二〇年間人気No.1！

八〇〇円

伊東・とんび(いかの口)

イカの旨味凝縮！やみつきになる美味しさです。

六一〇円

するめいか

定番の一味マヨもよし、一夜一夜ならではの朴葉味噌も！

六一〇円

福島・伴助のさば

知る人ぞ知る伴助！唯一無二のブランド。

一、〇〇〇円

小田原・まるとのあじ

安心感。あともう一種の時に。

八〇〇円

小田原・まるとのえぼ鯛

干物になる為に生まれた？香り、旨みが絶品。

八〇〇円

小田原・かます

古き良き時代から干物といえバアジ、カマス。

九〇〇円

小田原・まるとの金目鯛

かれこれ二〇年のおつき合いです。

一、三〇〇円〜一、五〇〇円

千葉・日本一のめざし

神戸初入荷！根津松本さんのめざしです。

四〇〇円

日本海・まぐろのほつぺた

上質な牛肉の赤身のようにです。

九二〇円

福井・若狭かれい

かれいの王様。淡泊な奥に余韻のある旨味。

一、〇〇〇円〜一、五〇〇円

香住・特大はたはた

なかなかないんです。この大きさが！

九五〇円

瀬戸内・伝助穴子

いまや一夜一夜の人気No.1の座を争っています。

一、〇〇〇円〜一、五〇〇円

淡路・桜鯛

この時期だけの神様のご褒美！

一、二六〇円

高知・うつぼ

溢れるカラーゲン。翌朝ツルツルです。

九〇〇円

高知・まんぼうの腸

ホルモンのミノな食感。とりこになる珍味。

九〇〇円

下関・さばふぐ

あつさりの極み。骨なく食べやすいです。

九〇〇円

長崎・白甘鯛

甘味のある味わい、皮の香ばしさ。

一、三〇〇円

本日の魚カマ

ご存知、取り合いになる部位。

一、〇〇〇円〜一、五〇〇円

# 炭焼き野菜

なんきん  
さつまいも(鳴門金時)  
じゃが芋(インカのめざめ)

各  
三種盛 三八〇円  
五種盛 六八〇円  
九五〇円  
\*朴葉味噌付き

長芋

姫路のれんこん

鳥取白ねぎ

淡路の玉ねぎ

ぶつといアスパラ

茄子

万願寺とうがらし

もち麩(よもぎ・あわ)

まいたけ

えりんぎ

しめじ

しやきしやき山えのき

でつかいしいたけ

きのこのこのこ盛り合わせ

朴葉味噌

お野菜にとってもよく合います

四八〇円

六六〇円

五一〇円

銀しやりセット

お一人様 三、〇〇〇円

塩若干し五種盛

プラス三〇〇円で、  
ハラス入り特選五種盛りバージョンに！

炭焼野菜五種

有精卵の野たまご

どちらかお選び  
ください

釜炊き銀しやり 1.5合

明石のり・ごはん供・お味噌汁付

一夜一夜コース

お一人様 三、五〇〇円

塩若干し七種盛

プラス五〇〇円で、  
キンキ入り特選七種盛りバージョンに！

炭焼野菜五種盛

朴葉味噌

釜炊き銀しやり 1.5合

明石のり・ごはん供・お味噌汁付

デザート