

# 本日造り

造り三種 (1〜2人前)

2000円

造り五種 (2〜3人前)

3000円

人数に合わせてお造りします。

## 一品料理

だしまき玉子

900円

麻婆だしまき

1200円

はまぐり酒蒸し

900円

## 当店名物

白海老の昆布炙

2000円

加賀しいたけバター焼き

800円

炙りとろしめさば

1300円

HALF (一人前)

800円

能登牛の炙り寿司

(三貫)

1500円

酒の肴三兄弟

1300円

おつまみセット

2000円

昆布の上で、にしん、かに味噌、鮭と海老の塩麴漬けを焼いた酒呑み必須の逸品です。

お造り、炙りとろしめさば、揚物、珍味の四品が一皿に。お一人様にもお勧めです。

# とりあえず

枝豆

700円

珍味

もろきゅう

700円

真いかの肝和え

700円

漬物盛合わせ

750円

たたみいわし

700円

# サラダ

たたみいわしの和風サラダ

700円

なまこ酢

800円

もずく酢

700円

ポテトサラダ

850円

かに味噌松前焼

900円

甘海老の沖漬け

900円

# 焼き物

のどぐろ塩焼き

3000円

特大ほっけ半身

1500円

銀鱈西京焼き

1500円

# 揚げ物

白海老唐揚げ

1300円

タコ唐揚げ

800円

インカのポテトフライ

800円

特製海老クリームコロッケ

1100円

# 肉料理

鴨ロース塩焼き	1100円
能登豚の角煮	1500円
牛すじ煮	900円
能登牛の牛かつ	1800円
ソーセージ盛合わせ	900円
和牛の炙りユツケ	1700円

# お食事

魚介スープの旨塩ラーメン (一玉)	1100円
魚介スープの旨塩ラーメン (半玉)	800円
醍醐の茶漬け (薬味三種)	800円
焼きおにぎり (醤油・味噌の2個入り)	700円
ごはんセツト (ごはん・味噌汁・漬物)	700円
味噌汁	400円

# デザート

バニラアイス	500円
あまおうアイス	500円
加賀ほうじ茶アイス	500円