

壺焼き・刺身でも

・千葉県産活けサザエ 2600円

・あん肝 1260円

・葉わさび漬け 600円

・兵庫室津生牡蠣 1個400円

・自家製ぬか漬け 650円

・穴子白焼き 1600円

・旬の野菜焼き 1260円

・三郎の中落ち 1890円

・自家干し一夜 5000円

きんき・のど黒

・きんき煮・焼き 6000円

・銘酒横笛粕漬はらす焼き

1260円

ぶれんど味噌が決めて

・ぎんだら西京焼き 1500円

・活真つぶ貝漬焼き 1890円

・ぶりカマ塩焼き 2500円

・カブト煮／焼き

金目鯛

お時間いただきます 2300円

・中とろステーキ 2500円

赤ワインソース

・活鮑ステーキ／味噌蒸し

4000円

たらの芽・ごごみ他

・春野菜の天ぷら 980円

・天ぷら盛り合わせ

1人前／1.5人前

1500／2200円

・車海老塩焼き2本

1800円

・はまぐり酒蒸し 1260円

・天然魚あら汁 630円

・はまぐり椀 850円

・浜名湖産海苔汁

450／630円

デザート有り500円