

# 本日の活き造り・刺身

活き造りの金額は、大きさによって変更いたします。

活きいか	一匹	4,	200円
野母んあじ	一匹	2,	800円
うちわえび	一匹	1,	800円
皮はぎ	一匹	2,	400円
平目	一匹	4,	980円
伊勢海老	一匹	6,	500円
あわび	一個	2,	000円
さざえ	一個	1,	000円
さざえの壺焼き	一個	8,	000円
おまかせ刺盛	一人前	9,	800円
地ダコの刺身	一人前	8,	000円
鯨赤身のユツケ	一人前	8,	500円
あん肝	一人前	7,	500円
しめさば	一人前	6,	500円
いわし刺身	一人前	6,	800円
大村湾のなまこ	一人前	6,	800円
酢がき	一人前	6,	800円

# 一品料理

本日の付きだし (お通し)	300円
新生姜の甘酢漬け	200円
カジキマグロの納豆山かけ	780円
さばの一夜干し(大)	880円
サバとチーズの春巻き	一本 320円
茄子とチーズのかき揚げ	550円
めぐちの天ぷら	530円
豚スペアリブのやわらか煮	750円
国産鶏のたたき	680円
足赤海老の塩焼	一匹 630円
カキフライ	650円
佐世保名物 レモンステーキ (牛薄切肉)	980円
栗と木の子の釜飯	980円

# 今のいち押し長崎の焼酎

なでしこ (麦焼酎) ……なでしこ酵母で仕込んだ  
 日本で初めての焼酎。日本酒の吟醸酒を思わせるような香りが  
 焼酎が苦手な方にもおすすめです！  
 一杯 300円  
 720ミリ 2, 500円

# 自家製果実のドリンク

梅スカッシュ お酒なしのみ 530円  
 長崎産シークワーサーお酒いり、なし 530円

活き造りはいけ洲からあげてお造りするのには、お時間がかかりますので、どうぞご了承ください。  
 お刺身などにお好きな方は、自家製青唐辛子醤油をご用意しております。辛いですが、旬の青唐辛子の香りがきいて美味しいです。