



焼物

※天然食材の為時期により
入荷が無い場合や、時価の
場合がございます。

期間限定 漁期9月～翌4月迄
伊勢海老マヨネーズ焼き 1,800円より

期間限定 漁期9月～翌4月迄
伊勢海老塩焼き 1,800円より

串焼き盛り合せ
(6串)800円

串焼き盛り合せ
(10串)1,200円



5つの味わいの
胸身串焼き(5串) 700円

- キビナゴ塩焼き (2串)350円
- 魚の照り焼き (2かん)400円
- サバ 一夜干し 700円
- 水イカ下足焼き 750円
- 水イカバター醤油焼き 750円
- 大鰻一夜干し開き 800円より
- 赤バラのカマ焼き 1,000円より



カマス 一夜干し 800円



飛魚 一夜干し開き 700円



ぞうり海老マヨネーズ焼き 1,800円より



うなぎの蒲焼き (半身)1,500円
(一枚)2,900円

期間限定 漁期5月～8月迄
ナガラム塩焼き (1枚)1,200円より

期間限定 漁期5月～8月迄
ナガラム味噌焼き (1枚)1,200円より

煮物

- あら炊き 1,400円より
- 野菜の煮物 500円
- 筑前煮 400円

期間限定 漁期5月～8月迄 ナガラム醤油煮1,200円より

※表示価格は、消費税込みです。※季節や天候により、食材が一部変更する場合があります。ご了承下さい。



朝、
穫れたての
地魚!

※天然食材のお刺身の為、
時期により入荷が無い場合や、
時価の場合がございます。

刺身

種子島の新鮮な海の恵み!

種子島漁港
より直送!

- 伊勢海老付 近海物お刺身舟盛り (5~6人前) 10,800円より
- 近海物お刺身盛合せ (5~6人前) 6,400円
- 近海物お刺身盛合せ (3~4人前) 4,000円



- 地ダコ刺身 900円
- 水イカ(アオリイカ)刺身 1,200円

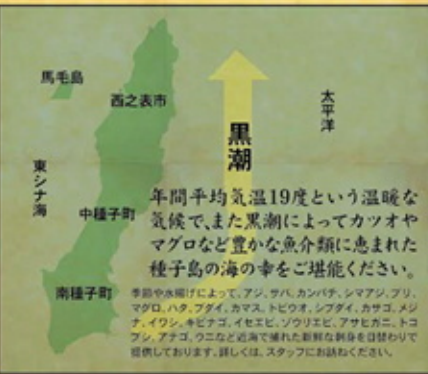


赤バラ(カンパチ)刺身 1,600円



本日の赤身 1,000円

- 期間限定 漁期9月～翌年2月迄
キビナゴ刺身 800円
- 期間限定 漁期5月～8月迄
ナガラム(トコブシ)刺身 (1枚)1,200円より



年間平均気温19度という温暖な
気候で、また黒潮によってカツオや
マグロなど豊かな魚介類に恵まれた
種子島の海の幸をご堪能ください。



活魚

期間限定 漁期9月～翌4月迄
伊勢海老の活け造り 4,000円より