

期間限定

秋を美味しく いただくこり。

おしん
海座



秋刀魚
レモン炙り
380円

今が旬!!
レモン炙りと炙りで
ご堪能ください。



脂がジワー
口の中でトロと広がる。
のどぐろ
藻塩炙り
480円



炙り
秋刀魚握り
380円



秋の炙り5貫盛 930円

秋の旨ネタは
炙りがよく合う!

炙り秋刀魚握り

秋さわら炙り
しそ梅のせ

サーモン炙り

赤かます焼き霜握り

のどぐろ藻塩炙り



赤かます 国産かます
白身魚の中でも旨味あり。
焼き霜握り 380円

磯の旨味と香りが
広がります。
蝦夷
あわび煮
握り 480円



熟成されたコクや旨味
塩漬けで柔らかい食感。
筋子握り
380円



秋さわら炙り しそと梅で
さっぱりとどうぞ。
しそ梅のせ 380円

海老、かぼちゃ
秋刀魚、舞茸
さつまいも



秋の天ぷら盛合せ 680円



漬け炙り

ゆで下足

旬の真いかを
いろんな食べ方で
楽しめる。

国産真いか
真いかづくし
4貫盛 580円

しそ梅

握り



米なす田楽 380円

※天候や仕入れの状況により、商品の一部を変更しての提供や商品が提供できない場合がございます。※商品内容は予告なく変更する場合がございます。※メニュー価格表示は税込価格としております。※使用している食器は写真と異なる場合がございます。 2408