

震災復興

秋の旬ネタ復活祭!!

イベント期間

10/11(木) 13(土)

9.6震災によるイベント中止のお詫び

いつも当店をご利用いただき誠にありがとうございます。
この度発生した地震の影響により、被災された皆様方には心よりお見舞い申し上げます。当店としても停電や、断水により食材の廃棄を余儀なくされ、その後も食材の配給不足により、9/6~10に予定していたイベントも中止となりました。
楽しみにされていたお客様方には大変ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。少しの期間ではございますが、秋のイベントを開催いたしますので、どうぞお楽しみください!

あの
人気ネタが
復活!

新かに
海鮮巻き



お客様から「復活してくださいっ!」の声が一番多かった商品です! カニ身も贅沢にたっぷり!

通常330円+税のところ **1皿 280円** +税

利尻産
ほっけ握り



驚きですよ!すごく瑞々しく食べやすさに感動するかも!?

1皿 248円 +税

赤えび

甘エビの人気を越してしまった...と思うくらい人気爆発! 大きさも変わらずでお得感ありあり!

通常189円+税のところ **1皿 128円** +税

きはだまぐろ
中落ち(天然)

天然物のきはだまぐろが、このボリュームでこのお値段!

通常160円+税のところ **1皿 128円** +税

えんがわ

脂のりがよく大葉が絶妙に合いますねえ。えっ、大葉はいらない? そんな方は注文時に教えてください。

通常248円+税のところ **1皿 128円** +税

天然物

生さんま
味噌たまり

酒で臭みを消し、味噌で旨みを引き立てる! さらに胡麻で風味豊かに。

通常248円+税のところ **1皿 189円** +税



前回のイベントで大人気のとろろ昆布! 今回ははたと貝とのコラボです! 2つの味で大満足間違いなし!

通常248円+税のところ **1皿 189円** +税

ほたて稚貝
とろろ昆布の
お味噌汁

秋の味覚
秋鮭



卵がやわらかいので荒ほぐしにしました。多少筋があることも気にならない! 味は抜群です!

釧路産 筋入りいくら **248円** +税

羅臼産の雄のハラスのみを使用! 鮭本来の旨みと脂のりを堪能ください。

羅臼産 鮭とろ **160円** +税



骨なしで食べやすい! お子様から大人のお酒のお供にみんなで食べられます!

三陸産 秋さけのしゃけしゃけ棒 **189円** +税

※写真は全てイメージです。

道東産船上沖詰

生さんま

鮮度にこだわりの! 道東産のその日の一番を!

通常二四八円+税のところ **1皿 二八九円** +税