

極
KIWAMI

本まぐろ中とろ

まぐろはやっぱり本まぐろ！
脂のりも王様級！

450円+税のところ

一皿 **340円** 十税

極
KIWAMI

極上とろ鉄火巻き

佐賀県有明産の最上級海苔を使用
添えた本まぐろは大好きで、すべてが極上品！
流れる口を音り立つ最上級海苔で巻きました。

680円+税のところ

一皿 **450円** 十税

鮪

道内産まだち

とろっと口の中に広がる幸せ。
濃厚でとってもクリーミー！北海道に住んでよかった!!

一皿 **340円** 十税

鮪

大分産・他寒ぶり

脂乗りをぜひ味わってください。

一皿 **258円** 十税

鮪

道内産 あんきも

【海のオアオグ】
まったりとした濃厚な味わい
アクセントに紅葉おろしを乗せて

一皿 **168円** 十税

道内産たち汁

【今が旬】
冬の汁の定番？
休日もあたたまる。
幸せの一杯です。

一皿 **258円** 十税

鮪

冬はおいしいものがいっぱい!

数量限定

長崎産 生寒さば

脂さのクセのなまど脂の!
真っ赤な血合いが鮮度の証。

一皿 **340円** 十税

鮪

小樽産 特大 子持ちししゃこ

しつとりとした味わい更に那独特の
備ごたえは「絶品」そのもの。

数量限定

一皿 **280円** 十税

約10cm

2020年
12月11日

**札幌菊水元町店
OPEN致しました**

紋列を
ふく唐揚げ

歯ごたえのある身と、ふくの旨味を
ぜひこの機会に味わってください。

一皿 **280円** 十税

小骨が多いのでお気をつけてください。

鮪

青森産
真鱈の昆布炙

夕方の味のほかに昆布の旨味が加わり
深い味わいになりました。

【今が旬】

一皿 **258円** 十税

※写真は全てイメージです。

シケたあぞ免 鮮度こだわる当店では、ネタを産地より直送しておりますので
現地が悪天候時やクセなどで人荷できない場合がございます。