

- \* 茅ヶ崎漁師仕入れの伊勢海老
- \* \* 島根産ノドグロ
- \* \* 秘伝 半熟生イクラ
- \* \* 北海道日高ブランド鮭 銀聖
- \* \* 厚岸極太さんま
- \* \* マダコの桜煮
- \* 地物秋サバ

等々を使い、猛暑で疲れた  
”心と身体を癒すおもてなし”  
をさせて頂きたいと思います。

### 【秋の 15.000 円コース】

- 1 前菜 3 種盛り
- 2 大トロ・白身・貝の握り
- 3 秋の煮もの
- 4 さんま・銀聖・タコ桜煮の刺身
- 5 ノドグロ風干し焼き
- 6 ウニ・半熟イクラ・小肌握り
- 7 伊勢海老酒蒸し 自家製マヨ

ネーズ

- 8 お楽しみ握り 3 貫
- 9 シジミの味噌汁
- 10 デザート

## 【秋の 12.000 円コース】

- 1 前菜 3 種盛り
- 2 中とろ・白身の握り
- 3 秋の煮物
- 4 さんま・銀星の刺身
- 5 半熟イクラ・小肌の握り
- 6 のどぐろ風干し焼き
- 7 お楽しみ握り 2 貫
- 8 シジミの味噌汁
- 9 デザート

飲み物・税は別になります。

期間限定 11/9 まで

前日までの電話で承ります。

電話 046-248-1231

定休日の月・火・水は、  
大将携帯にご遠慮なく！

090-2169-6602

出られない時は折り返します。

メルマガ会員の方は、  
500円 OFF になります。

(他の特典との併用)