

酒 菜 とりあえず

黒豆の枝豆 350円

自家製茶碗蒸し 350円

自家製玉子焼き 350円

真いかの塩辛 350円

もずく酢 350円

胡瓜の辛子漬け 380円

おつまみ納豆(海鮮) 420円



おつまみ納豆 420円



自家製茶碗蒸し 350円

大鍋で仕込むからお出汁がきいています



あら汁 350円

汁もの

穴子つまみ 880円



まぐろユッケ 680円



十三湖のしじみ汁 350円



海草のお味噌汁 350円

青森県のながいもは、全国一の生産量を誇ります



県産長芋と豆腐のサラダ 550円



彩り野菜のサラダ 550円

※表示価格は全て税込み価格です

サラダ

※こちらのサラダはドレッシングが
お選びいただけます。

- ① 青じそ
- ② ごま
- ③ シーザー
- ④ トマトガーリック

お刺身

北寄貝刺し 770円

メさば刺し 720円

やりいか刺し 720円

お刺身ちよい盛り 920円

おまかせ一人前盛り 1320円

お刺身3点盛り 1650円

お刺身5点盛り 2550円

お刺身特選盛り 3500円



おまかせ一人前盛り

お刺身特選盛り

※その他刺身、各種単品、盛り合わせ承ります
※盛り合わせのネタは季節により一部変わる場合がありますのでご了承ください。

焼き物

※焼き上がりにお時間
20分程頂く場合がございます。



いかげそ唐揚げ 420円

海老天(2本) 480円

カマンベールチーズフライ 530円



スパイシー手羽の唐揚げ 500円



鶏の唐揚げ 650円

※テイクアウト出来ます



帆立の貝焼き味噌 720円



帆立のグラタン 620円



塩辛キャベバター 500円



サーモン塩麴(しおこうじ)焼き 650円



厚切りベーコン黒七味 630円

お席で作ります。おつまみにぴったり。

おすすめ

地元では「かやきみそ」と呼ばれる青森の郷土料理



カシシャーベット

デザート

カシスシャーベット 330円

バナリアイス 330円

ベルギーチョコアイス 330円

杏仁豆腐 330円

癖になるさわやかさ

※このアイスはバナリアービスです