



## 丸入御膳 1日10食限定

当店の目利き基準を満たしたハイグレードのまぐろ寿司とおすすめの漬け魚が堪能できる御膳です。



## 極 天然まぐろ食べ比べ重 1日10食限定

当店の目利き基準を満たしたハイグレードの「鳥取県境港産」天然本まぐろと「静岡県焼津港」天然南まぐろのトロ、赤身を存分に楽しめる至極の逸品です。



## 本さわら生糍漬定食

希少な生糍を使った漬け床で仕上げた逸品です。小皿の生糍をつけてお召し上がりください。



## メカジキあいじろ味噌漬定食

静岡の地味噌のあいじろ味噌を使用しじっくり漬け込みました。



## 銀だら熟成粕漬定食

静岡酒造場「正雪」の熟成酒粕を使用した伝承の漬け床で仕上げた絶品の粕漬けです。



## 【特選】天然みなまぐろ重

焼津港で水揚げされた天然南まぐろのうち当店の目利き基準を満たした最高の部位を贅沢に盛り込みました。脂のりが良い部位がお好みの方にはお勧めです。



## 焼津みなまぐろ井

当店の目利き基準を満たした最高の赤いダイヤと呼ばれる「焼津みなまぐろ」のトロ、赤身の甘みと旨みをバランス良く堪能できる井です。



## 彩りまぐろ井

南まぐろ、めばちまぐろ、ピンチョウマグロなど色々なまぐろが楽しめる井です。



## 朝タタキ！まぐろたたき井

朝一で職人が丁寧にたたいた当店自慢の「まぐろたたき」は、ふわっととろける濃厚な味わいです。



## 本日のまぐろ井

その日お薦めするネタを使ったまぐろ井です。