もない

生産者 楽け橋で 9

#### 肥後六花了ス

態本の名物を詰め込んだ 魹本大好きな県内外の方にオススメです。 コースになります。

七、000月

※稅込価格

・本日の小鉢三種盛り(籠盛)

うおたらしの切り身三種盛り

馬刺しの盛り合わせ

塩焼き・さざえの壺焼き・車簽老塩焼き

・銀餡の海鮮茶碗蒸し

ジュ ージュ 一鉄板焼き (黑毛和牛 ※各二カン盛り & まぐろ)

馬のにぎり寿司

·味噌汁

デザート

#### (二名様より)

(当日も可) 鯛の姿造り 0 0 0 0 円

(前日予約) 鲆の姿造り : 0 0 0

円

絹鯵の姿造り… 0 円

(前日予約) , 0 0

※全て稅込価格

本日の小鉢三種盛り(籠盛)

活鱼刺し 切り身三種・アワビ刺し

うおたらしの煮物

活鱼と車海老の天婦羅

塩焼き・さざえの壺焼き

銀餡の雲丹海鮮茶碗蒸し

本まぐろのジュージュー鉄板焼き ヤトロ ・大トロ)

※各ニカン盛り

思毛和牛ステーキ

にぎり寿司(2カン)

味噌汁

デザート

※仕入れ状況によりお料理内容が変わります。

## スース (二名様より)

(当日も可)鲷の姿造り : 七、〇〇 0円

(前日予約)鮃の姿造り : 八、000 0 円

(前日予約)絹鯵の姿造り… 八 〇 ※全て稅込価格 円

活角の姿造り ※姿造りは三名様からとなります。

本日の小鉢三種盛り(籠盛)

・うおたらしの煮物

本日の焼き魚・車海老の塩焼き

ほっくほくの天婦羅

銀餡の雲丹海鲜茶碗蒸し

ジュージュ 鉄板焼き (黑毛和牛 & 本まぐろ)

※各二カン盛り

本まぐろ丼

味噌汁

デザー

# 文多了一人(三名様より)

#### 五、〇 00円

※稅込価格

本日の小鉢三種盛り(籠盛)

うおたらしの切り身三種盛り

本日の焼き鱼

ほっくほくの天婦羅

銀餡の海鮮茶碗蒸し

ジュージュー鉄板焼き(黒毛和牛 & まぐろ)

※各ニカン盛り

味噌汁

うおたらし

の海鮮漬け井

・デザー ŀ

## すぐろべニュー

## 天草で養殖された最高級の

# 本マグロをご堪能ください。

- 本まぐろ赤身刺し (5カン) 高タンパク低カロリーの代表格! 赤身のバランスの良さにギョギョギョです。
- 本まぐろ中トロ刺し (5カン) もはや説明不要! 頬張った瞬間幸せが訪れます…
- 本まぐろ大トロ刺し (5カン) 一匹から数%しか取れない大トロ! DHA・EPA・動脈硬化を防ぐタウリンもたっぷり!
- 本まぐろ刺し三種盛り(各2カン) 本マグロの刺し身を贅沢に食べ比べ! あなたの好みはどれですか?
- 本まぐろ赤身にぎり (5カン) 赤身に一番多く含まれる必須アミノ酸を摂取しまくろう!
- 本まぐろ大トロにぎり (5カン) 本まぐろ中トロにぎり (5カン) まぐろの脂質は良質なサプリメント!シースーにしてぱっくんちょ。
- 本まぐろにぎり三種盛り (各2カン)二、 まぐろのにぎりを贅沢に食べ比べ!お二人様でワンオーダーがおすすめ! ・まぐろ大トロにぎり
- 本まぐろ三種の鉄板焼き (各2カン)ニ、三〇〇
- 生食できる本マグロを贅沢に鉄板焼に! わさびとトリュフ塩でどうぞー

### 记念以上

おすすめ

鯵じ (青鱼)

0

みんな知ってる大衆魚! 新鮮な活魚刺しと骨は唐揚げに!

銅り

(白身)

鱼介 の王様

八00

活魚を頼んだことがない方にオススメ! 調理法は刺し身と天ぷらで決まり!

絹鯵

(青鱼)

アジの王様と言われる高級魚! 小さいアジとは違う種類のお魚ちゃんです。

白身と青魚の良いとこ取りをした魚とも言われています。

四〇

0

鲆 (白身) みんな大好き白身の高級魚!

エンガワは脂、

甘み、

歯ごたえともに一級品ー

八00~

四、八〇〇~

皮がわはぎ カワハギの肝醤油は濃厚な旨味で絶品確定。 (白身) ポン酢でもオススメー

アコウ (白身)

八000

キジハタとも呼ばれる赤い水玉模様のお魚ちゃん。

赤羽太

赤い色味の活魚盛りがお祝い感たっぷり! (白身)

八000

車海老 (二尾)

伊勢海老と並ぶ人気の高級食材! 刺し身・天ぷら・塩焼きからお選びください。

(一個)

二、六〇〇~

言わずと知れた高級食材。 刺し身・バター焼きからお選びください。

(一個)

一、五〇〇~

コラーゲン豊富な優れもの。 美肌貝としても有名。 刺し身・壺焼きからお選びください



歯ごたえ、旨味、プリプリ感が堪りません。 カンパチ 九〇〇

プリップリの食感を愉しめる白身魚の王様です。人間のではいる。 九〇〇

サ 濃密な味わいのイカ刺しです。 サーモン嫌いの人でも好きになっちゃったとか…

九〇〇

八五〇

生タコの茹で具合が絶妙すぎる! 旨味たっぷりのタコをどうぞ! 九〇〇

うおたらしの刺身五種盛り合わせ 三、三〇〇

新鮮な魚を盛り合わせで! 刺し身の注文に迷ったらコレで決まり!

(ハーフサイズ)

一、八〇〇

#### 鄉之料理

争的多种主义

霜降り馬刺し 馬刺しの極み! タンパクな赤身と良質な脂の絶妙なバランスたるや!

.

000

めっちゃ希少部位!・馬夕ン刺し

位!

・馬レバー刺し

馬しゃぶ刺し

霜降り部位を薄切りに!

口の中でとろけちゃいます!

0000

レバ刺しを堂々と食せるのは馬のみ! 臭みのないコリコリした食感が特徴!

バラ肉の部位。赤身と脂の紅白がお祝い感たっぷりに見えーるヨ!

ふたえご

八〇〇

馬にぎり(5カン)

200

霜降り部位をにぎりにしちゃいました!

ご存知 肥後のお殿様の健康食として誕生した熊本の名物! (蓮根

六〇〇



海鮮なめろう

九〇〇

刺し身用の魚をカツオ風味の特製味噌と混ぜ合わせました。 日本酒や白ワインにピッタリ

句な海鲜ユ ッ ケ

九〇〇

新鮮な数種類の魚をごま油風味の特製タレで合わせました。 卵黄がドンピシャ合う!

カ カニ味噌とクリームチーズの絶妙なハーモニーにうっとり。 ニみそチ ズ クラッ カ

000

うおたらしの 魚匠の手巻き! フワフワ感がタマラナーイ だ し巻き卵

の唐揚げ

たこ

めっちゃプリプリ食感!

そのの秘密は魚匠の技にあった!

0000

IJ コリ砂ずり の唐揚げ

八〇〇

みんな大好き! スナズリがコリコーリ!

鷄 の唐揚げ

入 0 0

魚匠も唸る! にんにく醤油でサクサクジューシーに仕上げました。

鶏皮の串唐揚げ (5本)

1,000

リパリジューシーな鶏皮を魚匠手作りの特製タレでどうぞ!

700

にくたらしから直送仕入れ!わさびとトリュフ塩でどうぞ!

リュ

フ塩

・わさび

追加

黒毛和牛のジュージュー鉄板焼き

二五〇





越厚うなぎの白焼き(半身)

100 九〇〇

めっちゃ分厚いうなぎです。マジで。(一匹)極厚うなぎの蒲焼き(半身)

九〇〇 =00

イカの一夜干し

000

コリコリ食感の旨味たっぷり!日本酒 OR 白ワインでクイッと!

ちゃまめ

エイヒレ炙り

あと一品頼むならコレで間違いナシっしょ!

三五〇

とりえあえずの代表格! さしより注文ナンバーワン!

色んな野菜を魚匠仕込みのアンチョビソースで召し上がれ! 句野菜のバーニャカウダー

1,000

温重生ハ 旬のお野菜たっぷりの生ハムサラダ。温玉生ハムサラダ

九五〇





海鮮漬け井

,000

魚匠の特製タレで愛情を込めて漬け込みました。

サーモンとイクラの親子漬け丼 サカナ界の親子丼! 一度に食せる贅沢な一品。

一、三〇〇

ミニ極厚うな井

7、200

マジでびっくり! 分厚いうなぎを召し上がれ!

海鲜海苔卷色

お持ち帰りにピッタリ!

家族や友人も大満足!

一、八〇〇

一、八〇〇

本まぐろ海苔巻き ご注文いただいてから作ります。テイクアウトの際は事前にお声掛けください。

一五〇

生産者さまの顔が見える白ごはんです。 (十)

二五〇

二五〇

おにぎり(一個)

キラキラした美味しいお米をおにぎりにしました♪

おまかせ浅漬け

手仕込みの浅漬です! お野菜の種類はスタッフにお尋ねください。

味噌汁(なめこ)

各三〇〇

鰹だしで仕込んだ細胞に染み渡る美味しいお味噌汁です。