

# 秋三種



秋のこだわり 旬のこだわり 鮮度のこだわり



# 秋あぶり三種



サーモン・かます・ふくらぎ

1皿 **380円**(税込418円)



サーモンマヨあぶり・かますあぶり・ふくらぎ塩あぶり

1皿 **380円**(税込418円)

秋メニューの良い所取り



舞茸天ぷら握り  
わさび塩で...

1皿 **180円**(税込198円)



サーモン・細切りあおりいか・かます・ふくらぎなめろう・ふくらぎ

1皿 **560円**(税込616円)

# 得秋づくし



日替り

秋のミニ海鮮丼

1皿 **560円**(税込616円)



地物

揚げ秋なす

1皿 **140円**(税込154円)



ふくらぎ

1皿 **180円**(税込198円)



地物

ふくらぎなめろう

1皿 **220円**(税込242円)



地物

細切りあおりいか

1皿 **280円**(税込308円)



地物

かますあぶり

1皿 **280円**(税込308円)

※( )内はすべて税込価格です ●テイクアウト時の消費税は8%となります。●天候その他により、無い品物、値段が異なる場合もございます。氷見産、地物につきましては、おすすめボードをご覧ください。●写真は一部イメージです。●器・容器が異なる場合があります。●地物入荷のない場合はご容赦願います。

本メニューは、一部、実施していない店舗がございます。また、一部の店舗にて価格が異なる商品もございます。詳しくは各店舗へご確認下さい。



富山旬鮮

秋のこだわり 旬のこだわり 鮮度のこだわり

# 秋旬鮮

さば竜田揚げ

1皿 380円(税込418円)

白えびときのこの天ぷら  
わさび塩で...

1皿 380円(税込418円)

さといもの唐揚げ

1皿 330円(税込363円)

さばの塩焼き

1皿 380円(税込418円)

たっぷりきのこの  
おみそ汁

1皿 220円(税込242円)

味付けほたてのせ  
茶碗蒸し

1皿 380円(税込418円)

大学芋  
バニラアイス添え

1皿 280円(税込308円)

スイートポテト

1皿 220円(税込242円)

プレミアムケーキ各種 各380円(税込418円)

- ① 洋梨とぶどうのケーキ
- ② 京抹茶のティラミス
- ③ りんごのキャメルケーキ
- ④ 粗ごし栗のまるんケーキ
- ⑤ 北海道かぼちゃのプリンケーキ
- ⑥ 黒蜜かけ十勝あんのどら焼きケーキ

※( )内はすべて税込価格です ※天候その他により、無い品物、値段が異なる場合もございます。氷見産、地物につきましては、おすすめボードを御覧下さい。 ※写真は一部イメージです。 ※器・容器が異なる場合があります。

本メニューは、一部、実施していない店舗がございます。また、一部の店舗にて価格が異なる商品もございます。詳しくは各店舗へご確認下さい。