

ふぐ料理

当店は全てとらふぐを使用しています。淡雪のように白く繊細な身と噛みしめるほどに広がる上品な甘みと弾力が魅力のとらふぐ。素材本来の旨さをふぐ免許所持者の経験豊富な板前が披露する贅沢なふぐ料理をお楽しみください。

特上ふぐコース 13品〜 (二人前より) 18,000 円

- ・前菜・茶碗蒸し・ふぐの煮凝り・てっぴ・てっさ
- ・ふぐのタタキ・ふぐの白子焼き・焼きふぐ・ふぐの唐揚げ
- ・てっちり・雑炊・お新香・果物 *白子は冬季1月〜3月頃限定

上ふぐコース 11品〜 (二人前より) 15,000 円

- ・前菜・茶碗蒸し・ふぐの煮凝り・てっぴ・てっさ
- ・タタキ・ふぐの唐揚げ・てっちり・雑炊・お新香・果物

ふぐコース 10品〜 (二人前より) 12,000 円

- ・前菜・茶碗蒸し・ふぐの煮凝り・てっぴ・てっさ
- ・タタキ・てっちり・雑炊・お新香・果物

ふぐ単品

てっさ (一人前)	3,500 円
てっちり (一人前) (二人前より)	6,600 円
ふぐの唐揚げ	2,200 円
ふぐ白子焼き	時価
ふぐの煮凝り	800 円
とらふぐヒレ酒	1,100 円

*天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。

*てっぴ=ふぐの皮、てっさ=ふぐ刺身、てっちり=ふぐ鍋