



さ
し
み

- ・塩水ばふんうに* 予約制 3,800 ~
- ・塩水むらさきうに* 10月~4月は禁漁 予約制 2,000 ~
- ・本鯖赤身 800
- ・自家製 〆さば 750
- ・平目 昆布〆 800
- ・活 えぞあわび 800
- ・帆立貝 850
- ・北寄貝 800
- ・活 つぶ貝 1,500
- ・水だこ 700
- ・ぼたんエビ 800
- ・〆にしん* 750
- ・八角* 1,000

※おまかせ盛り合わせがお得です

※当店では、少な目、普通、多めと

三段階でご用意しております

1,800 ~



や
き

- ・時知らず* 950
- ・紅鮭はらす 700
- ・ししやも 500
- ・きんき焼き 4,500
- ・ほっけ開き 1,200
- ・宗八かれい 650
- ・焼きたらばがに 予約制 2,800
- ・かに甲羅焼き 1,150
- ・焼きうにすぎ乃式 予約制 2,800 ~
- ・焼き白子* 900



さ
か
な

- ・名物 牡蠣がながん蒸し 五玉~ 1,200
- ・浜ゆで 毛がに 予約制 3,400 ~
- ・ばふんうにの缶詰め 4,600
- ・煮あわび 1,500
- ・かに香る茶碗蒸し 700
- ・糸もずく酢の物 450
- ・なまこの酢の物 500
- ・鯨切り込み 500
- ・いくら醤油漬 600
- ・かにサラダ 800
- ・マンボウのサラダ 650
- ・漬物 400
- ・すぎ乃の海鮮丼 前日までの完全予約制 3,800
- ・うに丼 根室海域* 予約制 3,500 ~
- ・うに丼 浜中産* 予約制 4,300 ~
- ・いくら丼
- ・うにいくら丼 予約制
- 井は三サイズご用意
- ・いちご汁 3,500 ~

*印は季節により取扱いの無い場合もございます

表記価格は一例です

季節により変更する場合がございます

す
き
な
か