

# 焼きもの

人気

NO.2!

・かに甲羅焼きスペシャル

一四五〇

・極上きんき焼き

焼き魚の王様

四二〇〇

こだわりの一夜干し  
斜里町 吉野水産直送

・焼きたらばがに

三七五〇

紅鮭 はらす焼き

七〇〇

焼きうにすぎ乃式

二八〇〇

ししやも 二本

八五〇

追加 一本

四〇〇

ほっけ開き

七〇〇

一三〇〇

北一条界限でもっともしよっぱいと思っております

塩引き 紅鮭カマ焼き

六〇〇



きんき

北海道のオホーツク、太平洋で取れる白身魚で脂ののりは申し分ない。当店では世界遺産に指定された、知床より直送していただいております。料理屋さんや炉端でも人気が高く、六、七千円は下らない高級魚です。

今週も素晴らしいきんきの入荷です

# 肴

・牡蠣がんに蒸し

三個

お一人様平均四個はペロりと  
牡蠣漁師さんもおススメの食べ方がこれ!  
九八〇

・四個目からは一個追加二三〇円  
・八個までは皿盛りです

春はちよつと  
小ぶりです  
サービス価格  
にしました

うに缶 ばふんうに

四六〇

二〜三人向け

入荷待ち

うにのぶるぶる茶碗蒸し

一二〇〇

かに香る 茶碗蒸し

八〇〇

いくらの冷たい茶碗蒸し

八〇〇

糸もずく酢の物

四五〇

いくら醤油漬け

六五〇

旬のかにたつぷりサラダ

一二〇〇

スモールサイズ  
一名様で、ご来店のお客様のみ

七五〇

贅沢



www.sugino-unizenya.com

純 かにみそ かに身 والع

六五〇

にしんの塩辛 完全発酵

五〇〇

漬物

四五〇

山わさび醤油漬け

四〇〇

乃