

前菜

- ・アボガドのディップ フランスパン添え ¥500
- ・富山の魚介のアビージョ
フランスパンの角切り添え ¥500
- ・水ダコのサラダ仕立て ¥600
- ・バイ貝煮 ¥600
- ・前菜小鉢 4点盛り ¥600

煮物

- ・タイのカブト煮
- ・ブリと大根煮

おでん 各 100 円

- ・大根 ・こんにゃく ・焼豆腐
- ・厚揚げ ・がんも ・練り物 ・椎茸 他

酢の物

- ・もすくと野菜の薬膳仕立て ¥500
- ・なまこ酢 ¥500

天ぷら

- ・エビ ¥250 ・小アユ ¥250 ・水たこ ¥250
- ・イカ ¥250 ・山菜 ¥400 ・野菜 ¥400
- ・白えび天ぷら ¥700 ・フグの白子天 ¥800
- ・天井 ¥1,200 円

お造り 一点 ¥400 盛り合わせ ¥1,500

- ・石鯛 ・真鯛 ・バイ貝
 - ・イカ ・ガンドブリ ・真ゴチ
 - ・赤身 ・ネギトロ ・ボタンエビ
 - ・きじえび ・水たこ(ゆで) ・昆布じめ
- ※魚は日によって替わります。

焼き物

- ・鯛の照り焼き 大根ステーキ添え ¥800
- ・一汐さば焼き ¥500
- ・小鮎あゆの笹焼き ¥500
- ・フグの白子焼き ¥900
- ・ハチメの塩焼き ¥750
- ・鯛のオリーブオイル焼き ¥600
- ・トンテキ(又はロースカツ) ¥900
- ・富山湾のエビ焼き 2~3 種 ¥800
- ・うなぎ(かば焼) ハーフ ¥1,000
- ・メギス塩焼 ¥400

飯物

- ・ごはん ・うなぎ丼
- ・トロ丼 ・おにぎり ・角煮丼