



本日のおしな書き

お品書きは一例です。内容は日々変わります。
その日いちばんの旬をお楽しみください。



酒と肴
魚晴

UO-HARU

本日のおしな書き



お品書きは一例です。内容は日々変わります。その日いちばんの旬をお楽しみください。

刺身

前一人 1,480円
七種類 各一切れ

盛り合わせ

明石天然 真鯛 1,280円

大分

極上

1,180円

メサバ名物!

明石 浦サワラ 1,280円

炭火焼・煮つけ

北海道 きんき 2,180円

自家製 銀たら 信州みそ焼き 1,380円

揚げ物

肉厚 あじフライ (自家製タルタル付き!!) 880円

ぷりぷり 大海老フライ (自家製タルタル付き!!) 480円

福味鶏手羽先

にんにく黒胡椒(塩) 名古屋風

鰯の南蛮漬け

580円

自家製海老真薯と

1本 250円

かんぴょうとわさび和え

680円

里芋の揚げ出汁

1,080円

明太クリームチーズ大葉包み揚げ

880円

かにクリーム
ユロツケ 1コ 500円

本日の土鍋ご飯

二合弱 1,980円 ~ 三合弱 2,780円 ~

一品料理

黄金比率

880円

とろたくアボカド

あん肝ポン酢

980円

柚子香る

紋甲いかの木の子和え

780円

魚のポテトサラダ

680円

甘柿の白和え

680円

紅はるかバター (さつま芋)

780円

自家製 きゅうりと大根の糠漬け

680円

ごまだれ かんぱち

980円

生ハムと甘実の クリームチーズ和え

780円

バター香る炭焼き おにぎり

500円

青のりのみそ汁 (魚の出汁)

350円