

おもてなしの
心を伝えたい

素材のこだわり

産地直送天然素材

シヤリのこだわり

滋賀県朽木 自家栽培 有機コシヒカリ

器のこだわり

当店の器は一部、陶芸家 内田鋼一氏による
はせ川オリジナルの器でございます。
全く気取らない器でありながら、凛とした雰囲気と
確かな存在感が伝わってまいります。
器と料理のコラボレーションを
お楽しみくださいませ。

珍味

ばくだん	三、五〇〇円
珍味三種盛合せ	二、五〇〇円
いぶりがっこ	一、〇〇〇円
クリームチーズのせ	一、〇〇〇円
鯖へしこ	一、二〇〇円
たたみ鰯唐揚	八〇〇円
炙り干し明太子	一、〇〇〇円
水蛸吸盤ごま油和え	九〇〇円

このわた	一、〇〇〇円
本鯖ユツケ	一、八〇〇円
炙りばちこ	二、五〇〇円
いか塩辛	八〇〇円
するめいか三升漬け	八〇〇円
鰻骨せんべい	九〇〇円
干しほたるいか	八〇〇円

お造り

本日のおすすめ盛合せ

亀甲【三種】	三、三〇〇円
鳳凰【五種】	五、三〇〇円
七宝【七種】	七、三〇〇円

※本日のお任せ造り

お気軽にお申し付け下さいませ。

雲丹造り	五、〇〇〇円
------	--------

一品料理

焼き本ししやも	一、二〇〇円
合鴨の塩焼き	一、五〇〇円
フカヒレと蟹茶碗蒸し	二、〇〇〇円

一品料理

水だこクレソンのサラダ	一、二〇〇円
げそ塩焼	八〇〇円
あさりバター	一、二〇〇円
出汁巻玉子	一、〇〇〇円
穴子白焼き <small>又は天婦羅</small>	二、三〇〇円
帆立バター焼き	二、二〇〇円
う巻玉子	三、五〇〇円
雲丹天婦羅	三、〇〇〇円
鰻白焼き <small>又は蒲焼き</small>	各五、〇〇〇円
山葵おろし焼き	各五、〇〇〇円
活、車海老と 季節野菜の天婦羅	五、五〇〇円

極上飛騨牛

フィレスステーキ 100g

6,000円

炙り牛にぎり

1,300円

にぎり寿司

赤身

1,000円

づけ

1,000円

中とろ

1,900円

中とろづけ炙り

1,900円

大とろ

2,400円

大とろづけ炙り

2,400円

寿司盛合せ【各十貫】

こだわりのシヤリ

自社田園で作る「滋賀県産有機米コシヒカリ」

はなびし

花菱

5,400円

吉祥

8,000円

宝尽くし

10,000円

※本日のお任せ五貫

お気軽にお申し付け下さいませ。

にぎり寿司

白身各種

900円〜

小肌

600円

鰹(あじ)

700円

烏賊

700円

蛸(たこ)

700円

帆立

700円

赤貝

1,000円

鮑(あわび)

1,600円

甘海老

700円

車海老

【おどり・塩ゆで】

各1,600円

雲丹

2,000円

いくら

1,000円

数の子

700円

にぎり寿司

玉子	三〇〇円
芽葱 <small>(めねぎ)</small>	三〇〇円
穴子	八〇〇円
鰻	一、三〇〇円
子持昆布	一、〇〇〇円
鰻とクリームチーズの にぎり	一、六〇〇円

巻物

鉄火	一、八〇〇円
とろ鉄火	二、八〇〇円
ねぎとろ	二、五〇〇円
とろたく	二、五〇〇円
穴胡 <small>(あなきゅう)</small>	一、七〇〇円
鰻胡 <small>(うなきゅう)</small>	一、九〇〇円
ひも胡	一、三〇〇円

巻物

干瓢 <small>(かんぴょう)</small>	六〇〇円
新香	四〇〇円
梅しそ	四〇〇円
かつば	五〇〇円
生山葵つんつん巻	九〇〇円

御覧

玉おち	八〇〇円
青さのり	九〇〇円
浅利	九〇〇円
蜆 <small>(しじみ)</small>	九〇〇円

名物

七宝大巻

四、三〇〇円

デザート

名物

宝牧場搾りたて
ソフトクリーム&蕨餅

一、〇〇〇円

七宝あんみつ

一、二〇〇円

+搾りたてソフトクリーム

二〇〇円

フルーツごろりん大福

一、五〇〇円

季節果実の最中

宝牧場搾りたてソフトクリーム入り

一、〇〇〇円

お汁粉

一、〇〇〇円

ブレンドコーヒー

六五〇円

お持ち帰り

名物

七宝太巻

四、三〇〇円

炙り穴子棒寿司

三、六〇〇円

鰻とクリームチーズ

押し寿司

五、五〇〇円

寿司全品お持ち帰り
承ります。

サービス料・ルームチャージはいただいております。