

喜一流 初夏の魚 堪能し
 出水の鰯にわれ舌づつみ

◆ 衝撃車えびジャレプうにのサ
 ジャレプ活車海老・伊勢海老
 ・ 香箱蟹の殻器の毛蟹、
 ふかひれ・白身・真牡蠣・

◆ 刺身薄造り・

・ 鰹・鰯、 のど黒・石鯛

◆ 光り物

・ 鰯、 鰯、 小肌、 鯖、

◆ 貝類 旬の石垣貝

・ アワビ・真牡蠣・北寄貝

◆ 伊勢海老・車海老・甘海老

◆ コロコロ巻き (ネギととろ)

◆ ネギトロ巻き

◆ かんぴよう巻き

◆ 開運巻き (新商品)

◆ 本日のカマ焼き

◆ 喜一・今月の食べ比べ◆

① 小肌と鱈の昆布締め比べ

② 本日の白身の食べ比べ

③ カマとろとなか落ち

④ 石がき貝とホッキ貝

⑤ 北海道雲丹の食べ比べ

⑥ 蛤焼と蛤の昆布シヤブ

⑦ 鹿児島出水の鰯と

⑧ 六子白焼きと鰻白焼き

⑨ のど黒と石鯛と編鰯

⑩ 浄水と水道水飲み当て 無料

喜一流 お好み鮓で

褒美を

好きな物好きなだけ食べ酔いつぶれ

吉 一九八〇〇円
 開運 二四八〇〇円
 大吉 二九八〇〇円

一、喜一流お通し

二、白身薄づくり

三、真鯛しゃぶしやぶ

伊勢海老

毛蟹

活車海老

真牡蠣

蛸たこ

四、炭火焼き一例

本日のカマ焼き

ハマグリ炭火焼

六子の白焼き

五、人気にぎりの一例

編鰯

中とろ鮓

真牡蠣

ひかり物小肌

のどぐろ炭火炙り

うに

鮓中落

名物とろとろ巻き

葛入り玉子焼き

しじみ赤出し

六、旬のデザート

恵比寿 鮓 喜一 〇三・三七九二・一九

