

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

シャリのこだわり

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

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

本鰯ユツケ

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

亀甲きつこう

【三種】

三、二〇〇円

鳳凰ほうおう

【五種】

五、三〇〇円

七宝しっぽう

【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

令鴨の塩焼き

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

穴子白焼き又は天婦羅

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

鰻白焼き又は蒲焼き

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

鰯(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(めねぎ)

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

(あなきゅう)

一、七〇〇円

鰻胡

(うなぎゅう)

一、九〇〇円

ひも胡

一、三〇〇円

## 巻物

干瓢(かんぴょう)

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 碗

玉おち

八〇〇円

青さのり

九〇〇円

浅利

九〇〇円

蜆(しじみ)

九〇〇円

名物

七宝太巻

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。