

伊勢男衆料理

海老丸

えびまる

季節を楽しむ

夏魚の
てこね寿司

赤だし、漬物、小鉢付
一、五〇〇円

まぐろの
てこね寿司

赤だし、漬物付
一、四〇〇円

二大
人気丼

海老天丼

一、二五〇円
赤だし、漬物付

鮎の
てこね寿司

丸ごと一個
三、七〇〇円
(肝入り吸物、漬物付)

海鮮丼

一、九八〇円
赤だし、漬物付

調理例

お刺身
ツバス

約五人前二、〇〇〇円



入荷している魚と料金は係の者におたずねください
※日により入荷の魚は異なり、魚の大きさや種類により金額は異なります