

「定置網で獲れた地魚を、お得なランチで味わって！」

LUNCH MENU

11:15 ~ 14:30【ラストオーダー】

花

摘み御膳

2,480 円【税込】



本日の仕入れより、握り鮓
5 貫でのご提供となります

※海のご機嫌や水揚げの状況により、お料理の内容は変更になります



地

魚お刺身膳

1,980 円【税込】

季節の旬のお魚を使ったお刺身と、天麩羅、小鉢などが味わえるシンプルな御膳です。お客様からの要望で加わったメニューです。



南房総のお花摘みをイメージした
リーズナブルな鮓御膳。
自慢の握り鮓はもちろん、旬菜の籠
盛りもおたのしみいただけます。
また目の前の陶板で焼き上げる郷土
料理「さんが焼」は絶品です。

限定
10食

海

の花プレミアム
ランチ

3,250 円【税込】

眼前にそびえるは、旬のネタが勢揃いした、美味しさの螺旋（らせん）階段！見ているだけで楽しくなってくる海の花の名物ランチ御膳です。

- 旬の地魚姿造り
- さんが焼
- さざえ磯煮
- 小鉢
- 鮎屋の茶碗蒸し
- お味噌汁

※海のご機嫌や水揚げの状況により、お料理の内容は変更になります



本日の仕入れより、握り鮓
7貫でのご提供となります

季節の握り鮓

郷土料理 さんが焼

絶品・さざえ磯煮

旬の地魚姿造り



色御膳

1,680 円【税込】

小さなお重の中に、海鮮ちらし鮓・季節の天麩羅・蕎麦を詰め込みました。
ランチタイムにちょうどいい、女性に人気の御膳です。

※海のご機嫌や水揚げの状況により、お料理の内容は変更になります

