

季節の一品

※当店の価格は全て税抜き表示となっています。

手作り「のど黒」一夜干し 2,000円

メ鯡の棒寿司 900円

カレイの一夜干し 600円

宮崎県産牛のタタキ 900円

グリーンアスパラの
天婦羅又はフライ 700円

アスパラと海老真丈の
春巻き揚げエスニックソース 1,000円

垢田の冷やしトマト 600円

地鱧の梅肉揚げ 900円



国産鰻のせいろ蒸し飯 3,000円
肝吸い付き



阿知須名産かぼちゃ
栗まさるの天婦羅 600円



活大さざえ 各 700円
お造り、つぼ焼き、ガーリックバター焼き



宇部沖 700円

けんぶつじゃこ唐揚げ 700円

宇部沖
小海老の唐揚げ

新玉スライスと揚げじゃこサラダ 600円

※写真はイメージです。多少の変更がございますのでご了承下さいませ。

本長門 では山口県産コシヒカリを使用しております。