

本日は、御来店頂き有り難うございます。  
 価格は、その日の仕入れで左右されますので、ご了承下さい。  
 特に活き物は、毎日変化しますので、店の者に尋ねて下さい。  
 又、消費税は外税になっております。

# 鯨料理

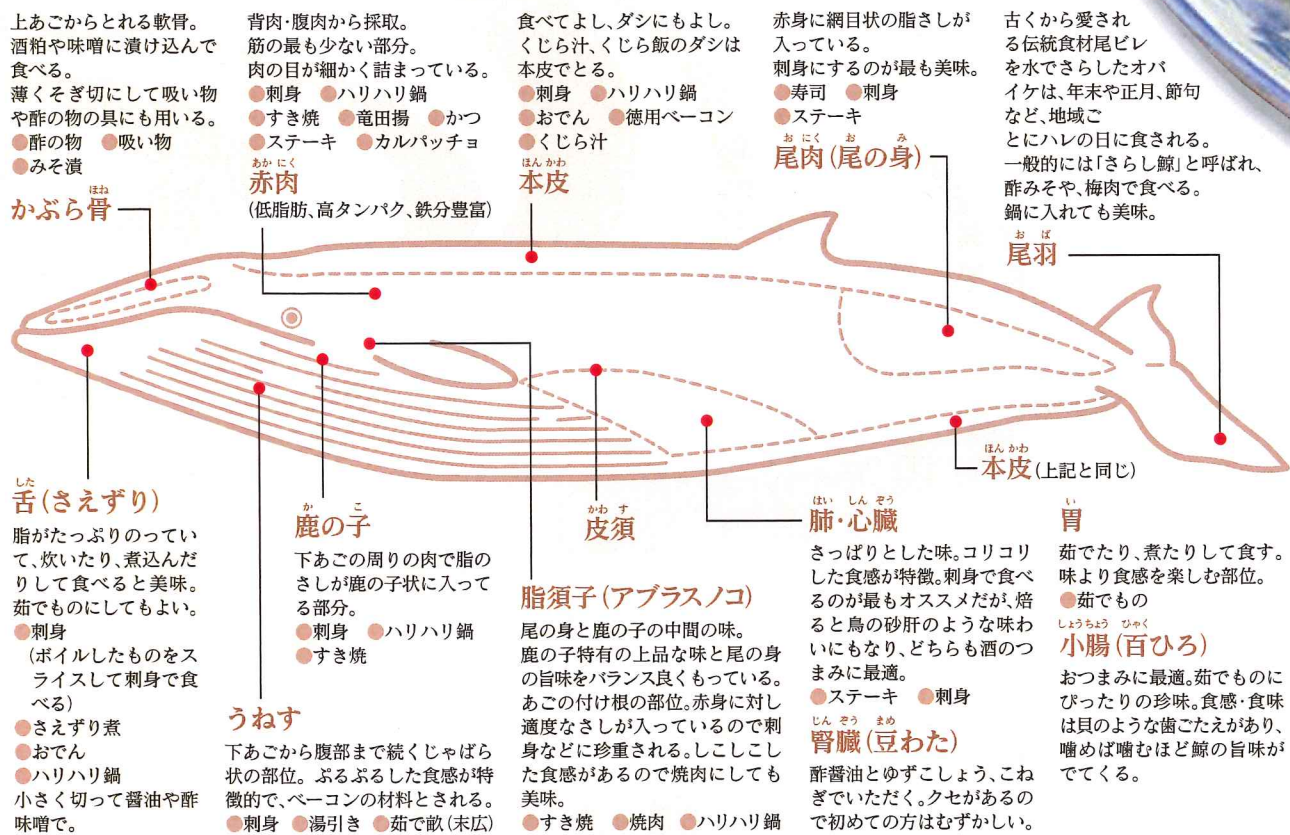
当唐のオススメはなんといっても鯨料理。  
 なかなか口にする事ができない一級の鯨料理です。



●鯨刺身おためし盛合せ



●うねベーコン



たれ 生姜醤油、生姜にんにく醤油、生姜ポン酢、酢みそ、にんにく酢みそ、辛子マヨネーズ、酢醤油ゆずこしょう、レモンマヨネーズ、辛子醤油

鯨汁	六八〇円
塩鯨茶漬	六八〇円
鯨ハリハリ鍋	二、五〇〇円
<b>鍋、ごはん、汁</b>	
ニラ炒め	六八〇円
塩くじら	七八〇円
ココ大根	五八〇円
大和煮	六八〇円
鯨串かつ	六八〇円
鯨カツ	八八〇円
鯨コロッケ	六八〇円
竜田揚	九八〇円
鯨テキ(鯨ステーキ)	九八〇円
<b>焼物・揚物・煮物</b>	
豆(腎臓)	九八〇円
百尋(小腸)	九八〇円
ウネベーコン	一、二八〇円
オバイケ	五八〇円
ハツ(心臓)	一、〇八〇円
<b>刺身</b>	
鯨刺身おためし盛合せ (赤身、舌、百尋、オバイケ)	二、五〇〇円
尾の身鯨	一、六八〇円
赤身鯨	九八〇円
ウネ鯨(下アゴ)	一、二八〇円
サエズリ(舌)	九八〇円



●尾の身