

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

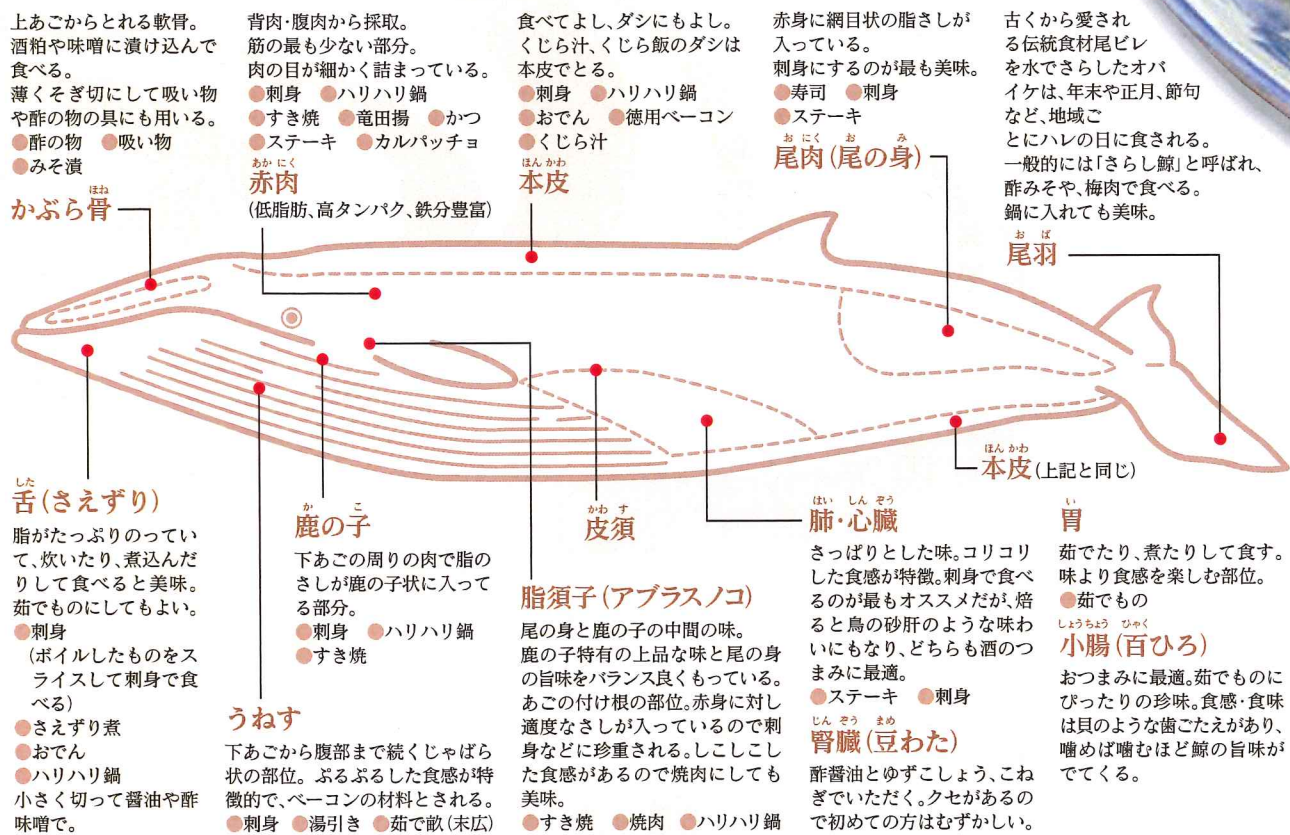
当唐のオススメはなんといっても鯨料理。  
 なかなか口にする事ができない一級の鯨料理です。



●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
鍋、ごはん、汁	
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
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
焼物・揚物・煮物	
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
刺身	
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



●尾の身