

# おつくり

職人が彩る、旬の祭典



まぐろ三種刺し 2,000円 (税抜)

写真はイメージです

## 鮪清次郎名物

### 本まぐろ三種刺し【大とろ、中とろ、赤身】

鮪清次郎名物、生の本まぐろを使った三種刺盛りです。  
霜降りの脂が口の中で雪のように溶ける大とろ、程よい甘味と  
きめ細やかな脂が人気の中とろ、そしてまぐろ本来の旨味を感じ  
ることができる赤身。

まぐろの王様「本まぐろ」の旨さを、思う存分お楽しみ下さい。

2,000円

### お造り三点盛 【1人前】

お一人様用の本まぐろが入った3種の刺し盛りです。

1,280円

### お造り五点盛 【2~3人前】

本まぐろの入った、旬の5種の刺し盛りです。

2,500円

### お造り七点盛 【3~4人前】

本まぐろの入った、旬の7種の刺し盛りです。

3,500円

### お造り十点盛 【4~5人前】

大人数でも楽しめる10種の旬ネタが入った刺盛りです。  
もちろん本まぐろ入り。

5,000円

価格はすべて税抜きです