

# 旬のおすすめ

水無月

初夏を彩る、こだわりの美味。  
ぜひこの機会をお見逃しなく。



あゆ塩焼き 1尾

650円(税別)

絶妙に脂がのって、旨味もたっぷり。



鱧のしゃぶしゃぶ 950円(税別)

さつと湯にくぐらせて、ふりふり食感の絶品に。

しまあじ  
縹鱈のお造り

780円(税別)

しっとり程よく脂がのった  
絶品です。



キスと新生姜  
博多揚げ

680円(税別)

薄切り新生姜をキスで挟んで  
こんがり揚げました。



新じゃがのすり流し  
蟹身添え 450円(税別)

なめらかな食感とともに、  
新じゃがの風味が広がります。



生蛸の緑酢和え 480円(税別)

生蛸をおろし胡瓜と土佐酢で和えた、  
さっぱりとした逸品。

※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。