霜月

旬のおすすめ

旨味を増す、山海の幸。
厳選素材の品々をご堪能ください。

かわはぎ薄造り
1,180円（税別）

上品な旨味と甘味、コリコリとした食感。
薄造りでその魅力を余すところなくご堪能ください。

きんき煮付け 1,280円（税別）

口の中でホロホロとほぐれるほど柔らかい食感、
そして脂がのった濃厚な旨味をご堪能ください。

くえ柚子香り焼き
1,200円（税別）

柚子で際立つ高級魚の旨味。
この時期ならではの絶品です。

季節の野菜天布羅
700円（税別）

甘長とうがらし、蓮根、椎茸、花びら茸。
今こそ味わいたい大地の恵みです。
※内容が異なる場合がございます。

塩煎り銀杏 480円（税別）

日本酒やビールなど、
いろいろなお酒とご一緒に。

※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。