

葉月

旬

おすすめ

夏こそ堪能したい、
和の美味。



皮はぎ薄造り

1,280円

河豚に勝るとも劣らない

上質な白身は、

繊細な味わいと、

弾力が魅力。

肝も添えて

ご提供します。

夏野菜の天布羅 盛り合わせ

680円

職人の技による
絶妙の
揚げ加減で
仕上げます。

【夏野菜八種】

- ・茄子
- ・甘長唐辛子
- ・茗荷
- ・大葉
- ・にが瓜
- ・おくら
- ・ズッキーニ
- ・パプリカ



からすかれいの 北海昆布醤油

漬け焼き

750円

北海昆布の旨味が
見事に染みわたって
いる逸品。その身は
ふっくらとして柔ら
かく、芳醇な香り。地
酒とともにじっくり
と堪能ください。



北海道産青つぶ貝磯煮

2個 650円

弾力に富んだ歯ごたえ。
素材の旨味を十分に堪能できます。



泉州水茄子ぬか漬け

450円

大阪は泉州の水茄子。
格別のみずみずしさを誇ります。



冷や汁

550円

鰯や胡瓜などが入った冷たい味噌汁を、
ごはんにかけてサラサラと。



生もぎ枝豆

茹で又は焼き 450円

甘味を帯びた旬の逸品。
よく冷えたビールと一緒には。



※写真は茹で

※表示価格はすべて税別です。※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。