

旬

阜月

水無月

限定

初夏の美味、職人の技。



飛魚 姿造り 1,380 円

飛魚 姿造り

一、三八〇円

余分な脂がなく、さっぱりとしながら旨味がたっぷり

生しらす 黄身卸し

六五〇円

みずみずしい生しらすを、黄身と山葵醤油とともに

新鮮ほや〔刺し又は蒸し〕

五五〇円

鮮度抜群のほやは、噛むほどに奥深い甘味が感じられます

鯖 西京焼き

一、二八〇円

脂のつた旬の鯖。その旨味を芳醇な西京味噌が引き立てる逸品

桜海老と根三つ葉のかき揚げ

七八〇円

旨味が凝縮された桜海老、シャキシャキの根三つ葉、相性抜群です

鮎 塩焼き

(二尾) 七八〇円

香り高い清流の美味。皮はパリッと香ばしく、身はふんわり

米茄子と海老の味噌チーズ焼き

七八〇円

身が締まった旬の米茄子。その美味しさが存分に際立つ一品です

天豆〔焼き又は茹で〕

七八〇円

香りが良く、ふっくらとした身は旬の証し

初夏のお薦め地酒

一合でご提供いたします

〈福島〉



大七純米 生酏 爽快冷酒 七五〇円
爽やかで落ち着いた香り。アルコール低め、食事を引き立てる味わい

〈長野〉



真澄純米 吟醸 すすみさけ 八五〇円
夏の高原を吹き抜ける風をイメージした、軽快で爽やかな口あたり