



初夏の味覚をどうぞ

※仕入状況により内容が異なる場合がございます ※価格はすべて税込

5~6月 限定

かつおぶっかけぽん酢

引き締まった身に旨味が凝縮された旬のかつお。板前が絶妙の加減で炙り、風味がますます豊かに

七五〇

明日葉天布羅

ほのかな苦味がクセになる明日葉。板前が香ばしく揚げます

四五〇

ほたるいか酢味噌

濃密なコクと甘味、豊かな潮の香りは鮮度の証し

六五〇

さわら西京漬け焼き

さっぱりとしながらほんのり甘味を帯びたさわらは、西京味噌と相性抜群。板前自慢の逸品です

六八〇

ふきと厚揚げの煮物

板前が丁寧に炊き上げ、ふきの奥深い苦味を引き立てます

四〇〇

アスパラベーコン炒め

アスパラガスの甘味や食感を存分に際立たせる一品です

四〇〇

めひかり(焼き又は唐揚げ)

小ぶりに身に旨味ぎっしり。カルシウムもたっぷりです

四五〇

桜海老と豆腐のサラダ

「海の宝石」と呼ばれる桜海老、旬の旨味がたっぷり。おつまみにもなるサラダです

六五〇

そら豆(焼き又は茹で)

新鮮だから香りが良く、身もふっくら。キンキンに冷えた生ビールと一緒に

六八〇

初夏のお薦め 地酒

【福島】



大七純米生酛 爽快冷酒 一合七五〇
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】



真澄純米吟醸すずみさけ 一合八五〇
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