

# 旬

夏の美味、職人の技。

文月  
葉月  
限定



鮎塩焼き 1本 780円

太刀魚薄造り 八八〇円  
旨味が凝縮された上品な味わいの白身魚

鮎塩焼き 一本七八〇円  
シンプルな塩焼きで素材の旨味を存分に

舌平目の特製ムニエル

一、四八〇円

旬の舌平目はふくらとした身に上品な旨味

いわし梅肉揚げ 六八〇円  
脂がのったいわしを梅肉・大葉と揚げます

うなぎ柳川 八八〇円  
とろふわ玉子でうなぎをとじる滋味満点の鍋です

谷中生姜と新生姜  
もろ味噌添え  
爽やかな名脇役「日本酒のお供やお口直しに

六八〇円

水茄子漬け 四八〇円  
みずみずしさと甘味が際立つ逸品です

よせ豆腐の冷奴 五五〇円  
暑い日はこれ。茗荷・削り節・岩塩を添えて

産直 生もぎ枝豆

茹で又は焼き

静岡や福島産の「湯あがり畑」新湯の「茶豆」などを  
折々に選りすぐってご提供します  
五五〇円

今回のお料理に合うお薦め地酒 一合からご提供いたします

〈新潟〉  
八海山純米大吟醸時季限定 (特価) 一合二、一五〇円  
みずみずしく凛とした上品な酒質 十一月販売の限定酒です

〈長野〉  
無尽蔵 夏吟醸 一合八〇〇円  
一度だけ瓶のまま火入れした純米吟醸酒。キリツと爽やかな味わいと余韻