

旬

夏の味覚をどうぞ

7~8月
限定

※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

産直 生もぎ枝豆

※茹でて又は焼き

五五〇

静岡や福島の「湯あがり娘」、新潟の「茶豆」などを折々に選りすぐってご提供します

ゴーヤのお浸し

四〇〇

ゴーヤの苦味、出汁の旨味が調和。かつお節と生姜がアクセント

豆腐と茗荷の握り和え

四八〇

寄せ豆腐に、茗荷・大葉の細切りをたっぷり

胡麻さば〈博多名物〉

五八〇

旨味を蓄えた旬のさばを刺身にして、特製の胡麻ダレで和える逸品

鰻串焼き

(二本) 五〇〇

夏といえばコレ。蒲焼きの香りが食欲をそそります

旬・アジ刺梅たたき 五八〇

もろこしかき揚げ 四八〇

甘味を蓄えたとうもろこし、そして枝豆と玉ネギをサクサクのかき揚げに

脂がのった鱈を、梅肉・茗荷などが引き立てます

キス天布羅 四八〇

四八〇

キスのふっくら感を活かすように、板前がからりと揚げます

国産にんにく揚げ 三八〇

三八〇

香ばしく素揚げし、味噌を添えてご提供。農家さんとの強い絆で仕入れたお値打ちの絶品。ホクホクです！

今回の料理に合う
おすすめ地酒

【新潟】



八海山 純米大吟醸 (特価) 一合 二二五〇
時季限定 みずみずしく凛とした上品な酒質。十二ヶ月販売の限定酒

【長野】



無尽蔵 夏吟醸 一合 八〇〇
一度だけ瓶のまま火入れした純米吟醸酒。キリッと爽やかな味わい・余韻