



秋・冬の味覚をどうぞ

11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

旬魚三点盛り

本日選りすぐりの魚種を、板前が腕によりをかけて捌きます

八八〇

ふぐ唐揚げ

からりと揚げて、ふぐの身のふっくら感を際立たせます

四八〇

ぶり叩きぼん酢

絶妙の加減で炙ることで、脂がのったぶりの旨味が増します

五五〇

牡蠣ベーコン串焼き(二本)三八〇

牡蠣の濃厚な旨味に、ベーコンの肉汁：問答無用の名つまみ

揚げれんこんチップ

旬のれんこんを薄くスライス。一枚食べたらずまりません

四五〇

さば赤味噌煮

芳醇でコクが豊かな赤味噌は、さばの味わいに深みを与えます

四八〇

茹でたてブロッコリー

ビタミンCたっぷり！大地の栄養に満ちた旬の恵みです

三八〇

ハゼと舞茸 天布羅盛り合わせ

寒い時期に旨味を増す白身魚ハゼは、天布羅がイチオシです

四八〇

むかご塩茹で

ココロとした山芋の芽。ほっくり野趣溢れる逸品です

三五〇

今回の料理に合う
おすすめ地酒

【佐渡】



北雪純米大辛口山田錦一合八〇〇
数量限定
辛口のキレと米の旨味が楽しめる食中酒。冷・燗どちらでも

【秋田】



高清水新酒初しぼり一合六五〇
「十一月中旬販売開始」
この冬、最初に搾った新酒。
秋田流の花酵母で可憐な味わいに