



春の味覚、  
職人の技。

卯月  
限定



初鰹 塩叩き 850円

めばる一本へ刺身と煮付け  
上品な旨味の白身魚を 二、三〇〇円  
二つの味わいで愉しめます

初鰹 塩叩き 八五〇円

職人の絶妙な炙りで、ますます風味豊かに

ほたる烏賊 昆布焼き

卓上の七輪で、ほたる烏賊と  
昆布の旨味が調和します

五五〇円

鯖の梅香味噌漬焼き

脂がのった鯖の旨味を  
存分に引き立てる逸品です

七五〇円

春告魚へ焼きまたは煮付け  
春の旬魚、にしんの旨味を 各七五〇円  
存分にご堪能ください

山菜の天布羅 七五〇円

春の山菜を折々に厳選します

三色 生麩田楽 六〇〇円

あわ麩・ごま麩・よもぎ麩の三種

白魚と新ごぼう柳川

山海の旬味が美味なる競演。  
菜の花も入ります

七〇〇円

天豆へ茹でまたは焼き

ふっくらとした身に、  
旨味がぎゅしり

各七八〇円

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



初孫美咲 生酏純米大吟醸

一合九五〇円

春、大吟醸の香りが満開！スッキリと軽快、透明感のある味わいが魅力です



土佐鶴 無濾過純米酒 土佐のおきやく一合八〇〇円

酸味は程よく、味わいキリツと。おきやくは宴の意。賑やかな席にもびったりです

※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 ※写真はイメージ