



春の味覚をどうぞ

4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

初かつお刺身

これぞ旬、初モノの代表格！引き締まった身に旨味たっぷり

五八〇

新玉葱と釜揚げ桜海老のサラダ

つまみとしてもお薦め。香り豊かな山海の旬味が競演

五五〇

鯖(さわら)の漬け焼き

ほんのり甘味を帯びた鯖を、梅味噌で漬け焼きにします

六五〇

アスパラ肉巻きフライ

みずみずしい旬のアスパラ。その甘味や食感が際立つ一品

五三〇

にしんの炙り刺身

板前が絶妙の加減で炙ることで、脂がのった味わいに深みが増します

五〇〇

ウドとホタルイカの酢味噌

ウドの爽やかな香りとシャキシャキ感、ホタルイカの濃厚なコク

四八〇

ふきのとう お浸し

春を感じるほろ苦さ。板前仕込の出汁が決め手です

四五〇

山菜天布羅盛り

こごみ、ウド、竹の子、ふきのとうなど春の山菜を折々に厳選します

七〇〇

そら豆(茹で または 焼き)

ひと粒食べたらずまりません。ビール、日本酒、なんでも合います

六五〇

今回の料理に合う おすすすめ地酒

【山形】



初孫 美咲 生酏純米大吟醸
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
一合九五〇

【高知】



土佐鶴 無濾過純米酒 土佐のおきやく
酸味は程よく、味わいキリツと。
おきやくは宴の意。賑やかな席にもぴったりです
一合八〇〇