



旬

初夏の味覚、
職人の技。

月 限 定

飛魚 姿造り 1,480円

飛魚 姿造り 一、四八〇円
余分な脂がなく旨味たっぷり、上品な味わい

細魚 刺身 一、四八〇円
その身は透き通るよう…鮮度の証しです

栄螺 へ刺身または磯焼き
食欲そそる磯の香り、一個一、四八〇円
クセになる歯ごたえ

ゆめかさご 煮付け
旨味あふれる白身の高級魚。一二五〇円
煮付けは格別です

鱈天ともずくの
かき揚げ盛り 六八〇円
鱈の天布羅が三枚、もずくのかき揚げが二個

竹の子と明日葉の天布羅
職人が、からりと
香ばしく揚げます 六八〇円

山独活と螢烏賊の
辛子酢味噌和え 六五〇円
山海の旬味が競演。日本酒のお供にぜひ

アスパラベーコン巻き焼き
旬のアスパラは、
みずみずしくてシャキシャキ 六八〇円

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

真澄純米吟醸すずみさけ 一合八五〇円
夏の高原を吹き抜ける風をイメージした、軽快で爽やかな口あたり

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

※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