



初夏の味覚をどうぞ

5月
限定

イサキのたたき

七〇〇

真鯛かぶと煮

五〇〇

ふきの出汁浸し

三五〇

生きくらげとニンニクの芽 玉子炒め

四八〇

ふきのほのかな苦味を引き立てる優しい出汁が決め手

鮮度抜群！脂ノリを増した旬の白身魚。長ねぎやミョウガ、大葉と一緒に

ホタルイカとわけぎの

四八〇

新じやがでベーコンチーズ焼き

五〇〇

ホクホクで香り豊かな新じやがを皮ごと！

酢味噌和え

長芋の梅かつお和え

三五〇

めかぶ酢

魅惑のぬめりは滋味の証しです

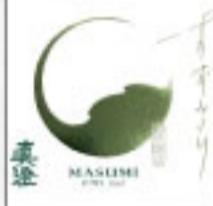
この時期の長芋は、みずみずしくてシャキシャキ！

川海老の唐揚げ

四五〇

殻ごとカラリと揚げて旨味を凝縮。どんなお酒にも合います

今回の料理に合う
おすすめ地酒

【長野】


真澄 純米吟醸 すずみさけ
夏の高原を吹き抜けの風をイメージした、
軽快で爽やかな口あたり

一合 八五〇

【長野】


無尽蔵 夏吟醸
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と余韻

一合 八〇〇

※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