



初夏の味覚をどうぞ

5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

イサキのたたき

七〇〇

真鯛かぶと煮

丁寧に炊いて旨味を存分に引き出す、板前の自信作

五〇〇

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

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

収穫後に乾燥させない「生きくらげ」はプリプリふくら！

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

ホタルイカとわけぎの

四八〇

新じゃがでベーコンチーズ焼き

ホクホクで香り豊かな新じゃがを皮ごと！

五〇〇

酢味噌和え

山海の旬味を一度にどうぞ。日本酒がよく合います

川海老の唐揚げ

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

四五〇

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

三五〇

この時期の長芋は、みずみずしくてシャキシャキ！

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る風をイメージした、
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