



夏の味覚、
職人の技。

水無月

限定

鮎〈塩焼き または 田楽焼き：写真は塩焼き〉1本 850円

しまあじ
縹鯨刺身

九五〇円

職人が腕によりをかけてさばきます

飛魚姿造り 一、三八〇円

余分な脂がなく旨味たっぷり、上品な味わい

鮎 〈塩焼き または 田楽焼き〉

脂が乗った鮎の旨味を
存分に引き立てます

八五〇円

炙り煮穴子 八五〇円

絶妙な炙り加減で、旨味を昇華させます

産直

生もぎ枝豆〈茹でまたは焼き〉

静岡や福島の「湯あがり娘」
「味風香」など折々に厳選

六五〇円

はも
鱧と季節野菜天布羅

盛り合わせ 九八〇円

鱧の旨味とふっくら感をご堪能ください

穴子あおさ天布羅

穴子を一本使用。からりと
香ばしく揚げます

一、二八〇円

茄子と生麩の揚げ出汁

味の決め手は、職人仕込みの
出汁です

五八〇円

もぎたて夏野菜

盛り合わせ 金山寺味噌添え

季節の野菜を折々に厳選して
盛り合わせます

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

〈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

一合八五〇円

〈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。キリツと爽やかな味わいと余韻

一合八〇〇円

※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