



# 夏の味覚をどうぞ

6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

飛魚〈刺身又はたたき〉

五八〇

さっぱりとしながら旨味たっぷり！日本酒がススムこと請け合いです

産直

生もぎ枝豆〈茹で又は焼き〉

六五〇

静岡や福島「湯あがり娘」「味風香」など折々に厳選！

鰯<sup>イワシ</sup>〈薄造り又はたたき〉

四八〇

脂がのった旬のいわし！板前が腕によりをかけてさばきます

小鰯<sup>イワシ</sup>の黒酢煮

四五〇

旨味を蓄えた小鰯に、さっぱりとした黒酢。この季節にぴったりの味です

鮎の塩焼き

七五〇

川魚が旨い季節になりました…となればコレで決まり！

オクラ肉巻き焼き辛味噌添え

四五〇

豚バラ肉が旬のオクラを存分に引き立てます

空芯菜<sup>バイタン</sup>白湯ニンニク炒め

五五〇

栄養満点の空心菜とニンニク。夏こそスタミナ！

旬野菜の天布羅

五八〇

季節の野菜を折々に厳選して盛り合わせます

茄子とオクラの揚げ浸し

三九〇

味の決め手は、板前仕込みの出汁（だし）

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



庄屋の魅力を  
YouTubeで！