



盛夏の味覚、
職人の技。

文 月
限 定



縞鰯 刺身 850円

しまあじ
縞鰯 刺身 八五〇円
旨みを蓄えた夏の高級魚。この機会をお見逃しなく

いわし
鰯の刺身 六八〇円
脂がのった旬の鰯を、職人が丁寧にさばきます

いわし
鰯の握り寿司 七〇〇円
生・酢・炙りの三種(二貫ずつ)ご提供します

あゆ
鮎塩焼き 六八〇円
日本の夏、香り高き川魚。脂がよくのっています

あわび
鮑ステーキ肝ソース 一、四八〇円
濃密な肝ソースが決め手。
食べやすくカットして
ご提供します

今回の料理に合うお薦め地酒 一合からご提供いたします

〈新潟〉
涼風
菊水涼風 本醸造 一合八〇〇円
爽やかで透明感溢れる味わい。ポリウム感のある酸味と甘みが調和

〈福島〉
純米生酛 爽快冷酒 一合七五〇円
爽やかで落ち着いた香り。食事を引き立てる味わい

たちうお
太刀魚一本天布羅 一、四八〇円
上品で濃厚な味わいの太刀魚。半身をまるごと揚げます

はも
骨切り鰹の 梅しそ天布羅 七八〇円
鰹の繊細な味わいを引き立てる逸品です

夏野菜ピクルス 五五〇円
茗荷、きゅうり、ヤングコーンなど優しい和風

産直
生もぎ枝豆(茹で) 六〇〇円
静岡や福島の「湯あがり娘」
「神風香」など折々に厳選

※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