



夏の味覚、
職人の技。

月 葉

限定

岩牡蠣 1個 1,500円

岩牡蠣 一個一、五〇〇円

夏こそ岩牡蠣、大きな身に濃厚な旨味が
ぎっしり！この機会をお見逃しなく

太刀魚煮付け 八五〇円

上品で濃厚な味わいの太刀魚を、
職人がふつくらと柔らかく炊き上げます

鰯塩焼き 一、三五〇円

脂がのって旨味を増した旬の白身魚。
お酒とお食事、どちらのお供にもお薦めです

栄螺へ刺身又はつば焼き

鮮度で際立つ至福の旨味・食感。日本酒とこ一緒に

一個一、三五〇円

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

菊水涼風本醸造

爽やかで透明感溢れる味わい。ポリリウム感のある酸味と甘みが調和

一合八〇〇円

大七純米生酛爽快冷酒

爽やかで落ち着いた香り。食事を引き立てる味わい

一合七五〇円

鱧と夏野菜の天布羅
盛り合わせ 一、〇〇〇円

厳選した山海の旬味を、からりと揚げます

う巻玉子焼き 六五〇円

出汁が効いた玉子焼きが、鰻の旨味を引き立てます
夏のスタミナ食、鰻をご賞味ください

冬瓜の冷し鉢 六五〇円

丁寧炊いてほろほろ食感に。海老とオクラを
添えてご提供します

生もぎ茹で枝豆

山形や福島「ゆきね」湯あがり娘など折々に厳選！

五五〇円

※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