



夏の美味しさ

8月限定



生もぎ枝豆

産直

〈茹で又は焼き〉

山形や福島「ゆきね」など折々に厳選しております

四八〇

若鶏と夏野菜の南蛮漬け

さっぱりと旬を感じられて、栄養も満点

四八〇

カワハギ刺身

日本酒が実によく合う一品。旨味を蓄えた格別なる旬の味わい

六八〇

ゴーヤの天布羅

夏野菜の王様を香ばしく天布羅に。最高のおつまみです

四二〇

カマス開き焼き

いい塩梅に脂がのったカマスを、板前が丁寧に香ばしく焼き上げます

七五〇

国産スタミナにんにく揚げ

大きくてホクホクのにんにくは、きつと未体験の美味しさ

五〇〇

太刀魚の煮付け

上品で濃厚な味わいの太刀魚を、ふつくと柔らかく炊き上げます

六八〇

鰻(うなぎ)あて巻き

つまみになる細巻き寿司。鰻の味わいを存分に引き立たせます

一本三八〇

今回の料理に合う おすすめ地酒

【新潟】



菊水 涼風 本醸造

爽やかで透明感溢れる味わい。
ポリユーム感のある酸味と甘みが調和

一合 八〇〇

【福島】



大七 純米生酏 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