



初秋の味覚、
職人の技。

月 長
限定



戻り鰹 塩叩き 850円

戻り鰹塩叩き 八五〇円

旨味と脂を蓄えた濃厚な味わい、これぞ秋の味覚

こち
鯛薄造り 一、二〇〇円

甘みを帯びた上品な旨味が愉しめる白身魚です

秋刀魚灰干し焼き

灰の中で乾燥熟成させて旨味を凝縮させます

八五〇円

子持鮎塩焼き

卵の食感、ほのかな苦味がクセになります

一、二〇〇円

おこぜ
虎魚唐揚げ 二、四〇〇円

喫食の価値、大いに有り

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

〈青森〉



陸奥八仙緑ラベル 特別純米 一合九〇〇円

ひと夏熟成させて、丸みを帯びたバランスの良い味わいに

〈東京〉



澤乃井純米銀印 一合六五〇円

低精白米で醸造。米の旨味を引き出したコクのある純米酒

鰻とろろ 八五〇円

暑さが残るこの季節、精のつく美味もご用意

黒舞茸と茗荷の天布羅

黒舞茸の芳醇な香味を引き立てる一品です

七五〇円

新銀杏塩煎り 六〇〇円

木に実る若い銀杏。モチモチ食感が魅力

穴子白煮握り寿司

職人の丁寧な仕事光るお薦めの品です

七五〇円

※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