

長月の握り寿司五種

1,480円

〈単品〉

ホウボウ	300円
鰹	300円
キジハタ	450円
鰺	200円
するめいか	300円

蓮根と 海老すり身のはさみ揚げ

750円

きのこ 天布羅盛り合わせ

850円

旬の刺身 盛り合わせ

(ホウボウ・鰹・キジハタ)

1,800円

寿司屋ならではの厳選素材
初秋の味覚、板前仕込みです。

長月

旬の料理に合う お薦め地酒

〈青森〉



陸奥
八仙

緑ラベル 特別純米

一合 900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 650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

秋刀魚 灰干し焼き

850円

秋鮭ときのこの ホイル焼き

880円

浅利とごぼうといんげんの 玉子とじ

780円

衣かつぎ

550円

さつま芋けんぴ

680円

新銀杏塩煎り

600円

※写真はすべてイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。