



秋の味覚、
職人の技。

神無月

限定



戻り鰹 三味（刺身・叩き・握り寿司） 1,200円

戻り鰹三味

（刺身・叩き・握り寿司）

旨味を蓄えた戻り鰹です。
それぞれ三貫ずつご提供

一、二〇〇円

生秋刀魚の刺身六五〇円

今年は秋刀魚の当たり年。鮮度で旨さが際立ちます

生秋刀魚の塩焼き

脂がのったさんまは
塩焼きも格別です

七五〇円

クエの柚子香り焼き

濃厚な旨味が愉しめる、
白身の高級魚です

一、二五〇円

わかさぎの天布羅

身はふっくら、衣はサクサク。
職人が丁寧に揚げます

六八〇円

焼き松茸

一、四八〇円

香ばしく芳醇な秋の香り。銀杏を添えて

松茸土瓶蒸し一、〇〇〇円

海老やハモ、鶏肉、銀杏とともに蒸し上げます

かしわと木の子

陶板すき焼き

八五〇円

鶏肉、舞茸、椎茸、卵黄など具沢山。約一人前

舞茸と白魚の玉子焼き

職人技が光る自信作。
春菊がアクセント

七〇〇円

蕪^{かぶ}と大根の京風おでん

滋味溢れる旬の根菜に、
出汁の旨味が染みわたります

七〇〇円

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

〈青森〉



陸奥八仙緑ラベル 特別純米
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

一合九〇〇円

〈東京〉



澤乃井純米銀印
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

一合六五〇円

※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