



秋の美味しさ

10月
限定



生さんま 刺身

六五〇

殻付き銀杏塩煎り

四五〇

今年はさんまの当たり年！鮮度抜群、旨味たっぷり！

生さんま 塩焼き

七五〇

木の子天布羅盛り合わせ五五〇

脂がのった今年のさんま、塩焼きも格別です！

秋鮭と木の子の

ガーリックバター焼き 六五〇

秋野菜の冷や浸し

五五〇

茄子、椎茸、蓮根、インゲンを、板前が丹精こめて炊き上げます

しいたけ七味マヨ焼き

四五〇

マヨを椎茸の傘の内側を詰めてこんがり！どんな酒とも相性良し

蕪^{かぶ}の風呂吹き

四五〇

カリッとおさつスナック

三八〇

絶妙なホクホク感、板前仕事光る一品。柚子味噌をのせて仕上げます

スティック状に揚げて、蜜をかけて…まるで大学芋！

今回の料理に合う
おすすめ地酒

【青森】



陸奥八仙 緑ラベル一合九〇〇
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

【東京】



澤乃井 純米 銀印一合六五〇
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