

旬 の 肴

seasonal dishes

霜月
november



殻付きカキフライ(2個)



芝海老と海苔の薄衣揚げ



くえと根菜の煮付け



てっさ(とら河豚)



塩煎り銀杏



めぬけ西京焼き



あん肝ぼん酢



とら河豚ちり鍋 ※2人前のイメージ



杜氏鍋 ズワイ蟹や海老、牡蠣、帆立など海鮮を中心とした具を酒や酒粕、味噌地で仕上げます。 ※2人前のイメージ

杜氏鍋「酒粕味噌」

(2人前) 一、五〇〇円

てっさ(とら河豚)

一、九八〇円

とら河豚ちり鍋

(2人前) 一、九八〇円

「昆布出汁 ぼん酢」

くえと根菜の煮付け

一、四八〇円

あん肝ぼん酢

五〇〇円

芝海老と海苔の薄衣揚げ

五五〇円

めぬけ西京焼き

七五〇円

殻付きカキフライ

(2個) 八五〇円

塩煎り銀杏

五〇〇円

旬の料理に合うお薦め地酒

高清水 新酒初しぼり

(2合) 六五〇円

【秋田】
この冬、最初に搾った
新酒ならではの風味を
存分にお楽しみいただけます。

11月中旬販売開始

純米大吟醸 八海山 しぼりたて原酒 越後で候

(2合) 九五〇円

【新潟】
しぼりたて生原酒を
低温貯蔵。
深みある味わいと熟成香は格別です。

表示価格はすべて税込です