



初冬の味覚、
職人の技。

霜 月

限定

北海道産 茹でズワイ蟹 一杯2,980円

北海道産茹でズワイ蟹

いよいよ蟹の季節！鮮度で際立つ旨さを存分に

一杯二、九八〇円

お手頃な半杯 一、五八〇円

てっさ（とら河豚）

噛むほどに、至福の旨味が溢れる逸品です 一、九八〇円

クエ鍋 一人前三、五〇〇円

白身の高級魚。脂がのって格別の美味

松茸入りきのこ天布羅
盛り合わせ 一、二〇〇円

黒舞茸や椎茸など多彩な旬味をからりと揚げます

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

〈新潟〉



純米大吟醸 八海山 しばりたて原酒越後で候
しほ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 一合九五〇円

〈秋田〉



◆十一月中旬から販売開始
高清水新酒初しほり 一合六五〇円

この冬、最初に搾った新酒ならではの風味を存分にお愉しみいただけます

鱈白子ぼん酢 九〇〇円

濃厚クリーミー、日本酒のお供にぜひ

あんこう唐揚げ 七五〇円

旨味溢れる身をふんわりと揚げます

松茸香る茶碗蒸し

松茸の風味を存分に。鯛や銀杏も入っています 七五〇円

きのここと春菊の菊花浸し

彩り豊かな一品。さっぱりとした味わいです 五五〇円

茹で落花生 七〇〇円

ほくほくとした食感がクセになる名脇役です

※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