



初冬の美味しさ

11月
限定



にしん炙り刺し

五五〇

鮮度抜群！旬のにしんは脂がよくのつています

牡蠣とチンゲン菜の
オイスターソース炒め

六八〇

香りだけでビールが欲しくなります。牡蠣ファン必食！

ふぐ一夜干し焼き

六八〇

旨味凝縮！日本酒がススムこと請け合いです

牡蠣ベーコン串焼き

一本三八〇

根強い人気を誇る一品。特製醤油ダレですます旨い！

あんこう唐揚げ

五八〇

衣はサクサク、身はふつくら。板前の技が光ります

蓮根の海老すり身はさみ揚げ

五五〇

サクサク蓮根とフワフワ海老すり身、至福の調和です

蒸しアワビ 肝バター醤油七八〇

濃厚な旨味、絶妙の弾力。食べやすいようカットしてご提供

白菜の水キムチ

三八〇

漬け汁ごと味わう、爽やかな味わいのキムチです

いかと里芋の煮ころがし

四五〇

素朴にして美味。板前が炊くと違います

今回の合お薦め
料理に地酒

【新潟】



純米大吟醸 八海山 しぼりたて原酒
越後で候

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

一合九五〇

【秋田】



●十一月中旬から販売開始
高清水 新酒 初しぼり

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

一合六五〇