

霜月の握り寿司五種

〈单品〉

金目鯛	350円
鮫鱈昆布メ肝のせ	350円
とら河豚	650円
秋鯖の辛子醤油	200円
松茸	650円

1,750円



てっさ(とら河豚)

1,980円



実りの秋 天布羅盛り合わせ

松茸・ハゼ・鮫鱈
ほか 旬野菜

1,500円

寿司屋ならではの厳選素材
秋・冬の味覚、板前仕込みです。

霜 月

旬の料理に合う お薦め地酒

〈新潟〉



八海山

純米大吟醸
しぼりたて原酒
越後で候

一合 950円

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

〈秋田〉



11月中旬
販売

高清水

新酒
初しぼり

一合 650円

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



北寄貝の胡麻醤油焼き

1,580円



鮫鱈味噌鍋

写真は2人前です

1人前 1,580円



とら河豚ちり鍋

写真は2人前です

1人前 2,800円



百合根と春菊の柚子浸し

680円



牡蠣フライ

850円



松茸土瓶蒸し

1,000円

※写真はすべてイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。