旬の肴
seasonal dishes

師走
December

鳥賊 細切り天布羅

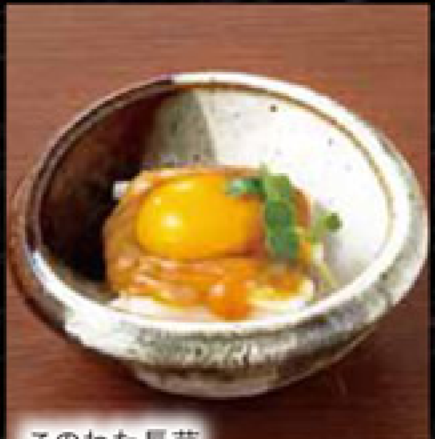
芹と油揚げのてっぱい
［酢味噌和え］

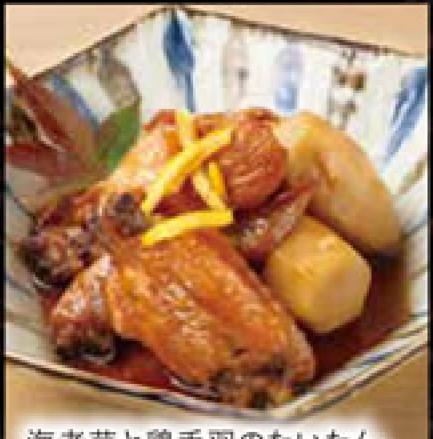
あん肝ぽん酢

杜氏鍋［酒粕味噌］
※写真は2人前です。

九条葱 玉子焼き

穴子 柔らか煮


このわた長芋


海老芋と鶏手羽のたいたん

かわはぎ薄造り 肝添え

黒毛和牛と下仁田葱すき焼き

黒毛和牛と下仁田葱すき焼き　九八〇円

杜氏鍋［酒粕味噌］（二人前）一、五〇〇円
海鮮を中心とした具を酒や酒粕、味噌地で仕上げます。

かわはぎ薄造り 肝添え　八五〇円

海老芋と鶏手羽のたいたん　六五〇円

あん肝ぽん酢　六五〇円

このわた長芋　六八〇円

芹と油揚げのてっぱい［酢味噌和え］四八〇円
「てっぱい」とは酢味噌で野菜などを和えた京料理。

穴子 柔らか煮　七八〇円

鳥賊 細切り天布羅　六〇〇円

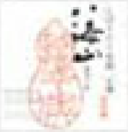
九条葱 玉子焼き　六五〇円

旬の料理に合うお薦め地酒

［秋田］

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愉しみいただけます。
（一合）六五〇円

［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）九五〇円

表示価格はすべて税込です