



冬の味覚、
職人の技。
走 師
限定



てっさ(とら河豚) 1,800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、八〇〇円

河豚白子昆布醤油焼き

濃厚な旨味とコクが魅力。日本酒とご一緒に 一、〇〇〇円

ハタハタ塩焼き二尾八五〇円

一夜干しにして旨味を凝縮

牡蠣の朴葉味噌焼き

ほうば 朴葉の芳醇な香りが、牡蠣の味わいをさらに引き立てます 八八〇円

鮪ほほ肉バター醤油ぽん酢

希少部位のほほ肉は、旨味に富んだ美味です 八五〇円

今回の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

〈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楽しみいただけます 一合六五〇円

クエ鍋 一人前三、八〇〇円

白身の高級魚。脂がのって格別の美味

鮫鰯唐揚げあん肝添え

旬の鮫鰯を余すところなくご堪能いただけます 八五〇円

牛ごぼうと九条葱の柳川

玉子でとじて熱々ふわふわに。冬はコレで決まりです 七〇〇円

茄でたてブロッコリーと

カリフラワー「三種のディップ」

免疫力を高めたい冬。旬の恵みをチーズマヨとわさびフレンチでどうぞ 五五〇円

※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