

師走の握り寿司 五種

〈単品〉

鰯炙り	200円
生牡蠣ぽん酢	450円
寒平目	350円
あん肝軍艦	450円
貝割れ	100円

1,450円



杜氏鍋 酒粕味噌

1人前 1,500円

ズワイ蟹や海老、牡蠣、帆立など海鮮を中心とした具を酒や酒粕、味噌地で仕上げます。

※2人前のイメージ



鰯しゃぶ

昆布だしぽん酢



1人前 1,580円

皿盛り写真は1人前です

鰯照焼き



880円

牡蠣と法蓮草 和風味噌グラタン



950円

なまこ酢



750円

殻付き銀杏



500円

焼黒舞茸と春菊の煮浸し



550円



寿司屋ならではの厳選素材
冬の味覚、板前仕込みです。

師走

旬の料理に合う お薦め地酒

〈新潟〉

純米大吟醸

八海山

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〉

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