

旬 の 肴

seasonal dishes

睦月
January



九条葱 玉子焼き



鮫肝の胡麻造り



蕪の海老出汁ほっこり煮



河豚 白子天布羅



百合根と小柱のかき揚げ



菜の花 昆布メ 煎り酒かけ



かわはぎ薄造り 肝添え



鰯 梅香味噌漬け焼き

〔新潟〕



菊水にがり酒 五郎八

ごろはち

米の旨味を丸ごと堪能できるような、
素朴で濃醇なコクが口の中いっぱいに広がります。

(二合) 八〇〇円

〔岩手〕



あさ開 純米吟醸 干支ラベル

華やき溢れる午(うま)のラベル。
酸味・甘味のバランスが良く、多彩な料理に合います。

(二合) 一、〇〇〇円

旬の料理に合うお薦め地酒

百合根と小柱のかき揚げ 一、〇〇〇円

九条葱 玉子焼き 六五〇円

菜の花 昆布メ 煎り酒かけ 五八〇円

鮫肝の胡麻造り 六八〇円

かわはぎ薄造り 肝添え 八五〇円

蕪の海老出汁ほっこり煮 五八〇円

鰯 梅香味噌漬け焼き 八五〇円

河豚 白子天布羅 八〇〇円

てっちり鍋 (二人前) 二、四八〇円



てっちり鍋 ※写真は2人前のイメージ