



冬の味覚、
職人の技。

月 陸
限定



きんき煮付 1,980円

北海道産茹でズワイ蟹

鮮度抜群！素材の旨味を存分にご堪能ください

一杯二、九八〇円

お手頃な半杯 一、五八〇円

河豚 薄造り（てつき）

味・食感ともに格別。

職人が丹精こめてさばきます

一、八〇〇円

久絵^{くえ} 柚香焼き 一、二八〇円

旬を迎え、脂がのりきった白身の高級魚

河豚 かちん揚げ 八〇〇円

河豚にサイコロ状の餅をまぶして揚げます

今回のお料理に合うお薦め地酒



あさ開 純米吟醸 干支ラベル 一合二、〇〇〇円
華やぎ溢れる午（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



菊水 にごり酒 五郎八^{ごろはち} 一合八〇〇円
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広がります

きんき煮付 一、九八〇円

職人が旨味を存分に引き出すように炊き上げます

蒸し鮑と莖若芽の

葱ぽん酢 九五〇円

柔らかく蒸し上げた鮑の旨味・食感が際立つ一品

蕪と真鯛の

京風カルパッチョ 七八〇円

蕪の千枚漬けが真鯛の旨味を引き立てます

鱈 白子ぽん酢 八〇〇円

このコク、この旨味、まさに旬。日本酒と一緒

北寄貝と独活^{うど}の

辛子酢味噌和え 八五〇円

山海の旬味が織りなす爽やかな味わい

※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