

1月
限定

YouTube



鱈白子 ポン酢 又は 天布羅 各五八〇

至福のкок。ポン酢と天布羅、甲乙つけがたし……

六五〇

イイダコ・大根の柔らか煮 四八〇
旨味を蓄えたイイダコ、甘味を増した冬大根。板前が丁寧に炊きます

六八〇

数の子 松前漬け

味よし、縁起よし、これぞ新年のおつまみです

四八〇

六五〇

爽やかな酸味が、ワカサギの旨味を存分に引き立てます

ワカサギ南蛮漬け

四〇〇

セリときりたんぽの小鍋 八五〇

秋田の郷土料理。米の旨味と醤油出汁が調和したきりたんぽは格別です！

【岩手】



あさ開純米吟醸千支ラベル

【新瀉】



菊水にぎり酒五郎八ごろはち合八〇〇
 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