



冬の美味しさ 1月限定

寒鰯^{ブリ}刺身

鮮度ですすます際立つ濃密な旨味。冬の醍醐味！

六五〇

鱈白子 ポン酢 又は 天布羅

至福のコク。ポン酢と天布羅、甲乙つけがたし…

各六五〇

さわら西京味噌焼き

脂がのりきつたさわらに、板前が芳醇な香味をまとわせます

六八〇

イイダコ・大根の柔らか煮

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

五五〇

ふぐ唐揚げ 柚子胡椒添え

噛むほどに溢れる上品な旨味は、日本酒と相性抜群です

七五〇

数の子松前漬

味よし、縁起よし、これぞ新年のおつまみです

四八〇

ワカサギ南蛮漬

爽やかな酸味が、ワカサギの旨味を存分に引き立てます

四八〇

牡蠣の玉子とじ

新鮮な牡蠣の風味を凝縮するように、ふんわりと玉子でとじます

六五〇

セリときりたんぽの小鍋

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！

八五〇

今回の合お薦め 料理地酒

【岩手】



あさ開純米吟醸千支ラベル

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

一合一、三〇〇

【新潟】



菊水にぎり酒五郎八

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

ごろはち

一合九五〇

