

旬 の 肴

seasonal dishes

如月
February



菜の花と菊芋の胡麻和え



焼き 葉玉ねぎ



鮫鰯 唐揚げ



かわはぎ薄造り 肝添え



ふきと厚揚げの旨出したいたん



蛸と独活の辛子酢味噌



子持ちヤリイカの煮付け



若鶏の粕漬け焼き



白魚と山菜の天布羅

白魚と山菜の天布羅

八五〇円

かわはぎ薄造り 肝添え

八五〇円

若鶏の粕漬け焼き

六五〇円

鮫鰯 唐揚げ

六八〇円

子持ちヤリイカの煮付け

七五〇円

焼き 葉玉ねぎ

六八〇円

蛸と独活の辛子酢味噌

六五〇円

菜の花と菊芋の胡麻和え

六五〇円

ふきと厚揚げの旨出したいたん

六〇〇円

旬の料理に合うお薦め地酒

あさ開 純米吟醸 千支ラベル

[岩手]

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

菊水にがり酒 五郎八

ごろはち

[新潟]

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

価格はすべて税込、写真はすべてイメージ