



冬の味覚、
職人の技。

如月
限定

河豚 薄造り(てっさ) 1,800円

河豚 薄造り(てっさ)

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

甘鯛 若狭焼き 一、二〇〇円

旬を迎え、繊細な甘味がますます際立ちます

きんき煮付 二、二八〇円

職人が旨味を存分に引き出すように炊き上げます

殻付き牡蠣 葱味噌焼き

新鮮な牡蠣の旨味を
香ばしく凝縮 八〇〇円

今回のお料理に合うお薦め地酒

〈岩手〉
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

〈新潟〉
菊水 にごり酒 五郎八 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

かさご 唐揚げ 一、九八〇円

白身の高級魚。上品な旨味はまさに至福です

やりいか 旨出汁煮

芳醇なコクを醸す職人の出汁 八五〇円

白子ぼん酢 八〇〇円

濃厚クリーミー、日本酒のお供にぜひ

山菜の天布羅 八八〇円

厳選した季節の山菜をからりと揚げます

菜の花と菊芋の胡麻和え

菜の花の苦みとほんのり
甘い菊芋が絶妙に調和します 六五〇円

※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