



冬の美味しさ 2月限定



平目の昆布×塩昆布添え 六五〇

日本酒をさらに味わい深く楽しめる、板前の自信作

菜の花からし和え

ほのかな苦味がクセになる菜の花で、一杯やりませんか

五五〇

なまこ酢

クセになる旨さ、根強い人気。鮮度抜群です

五八〇

寒鰯の西京焼き

さわら

寒い今時期に獲れた鰯。実は冬が、脂がのって格別の美味！

六〇〇

飯蛸酢味噌和え

いいだこ 鮮度良し、食感良し！うど、長ネギも添えてご提供します

五八〇

カレイの煮付け

旬のカレイを板前が丁寧に炊き上げて、より濃密で芳醇な旨味に！

六八〇

わかさぎ南蛮漬け

旨味を蓄え、ふっくらとしたわかさぎ。味・栄養ともに満点！

四〇〇

山菜天布羅盛合せ

こごみ、うど、竹の子など折々に厳選した山菜をからりと揚げます

五八〇

蛤と春菊の酒蒸し

はまぐり 磯の風味満点の蛤、爽やかな香りの春菊。山海の旬味、相性抜群です

五五〇

今回の合お薦め
料理に地酒

【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、〇〇〇

【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