

旬 の 肴

seasonal dishes

弥生
March



菜の花と蒸鶏の酒粕和え



蓮根と長芋の生海苔揚げ



蛸烏賊と菜の花の酢味噌和え



太刀魚塩焼き



新玉葱と茎わかめのおかかぼん酢



竹の子と鰯のたいたん



山菜天布羅 盛り合わせ



炙り蛸烏賊

山菜香る 蛤の酒蒸し

九五〇円

太刀魚塩焼き

九八〇円

炙り蛸烏賊

五八〇円

蛸烏賊と菜の花の酢味噌和え 六〇〇円

山菜天布羅 盛り合わせ 八八〇円

蓮根と長芋の生海苔揚げ 五八〇円

竹の子と鰯のたいたん 七五〇円

菜の花と蒸鶏の酒粕和え 六五〇円

新玉葱と茎わかめのおかかぼん酢 四八〇円

旬の料理に合うお薦め地酒

〔山形〕

出羽桜 桜花吟醸 さくらさくら酒



出羽桜の定番「桜花吟醸酒」の
にこり酒。フレッシュ感とク
リーミーな旨味が楽しめます

九五〇円 (二合)

〔山形〕

初孫 美咲 生酴純米大吟醸



春、大吟醸の香りが満開！
スッキリと軽快、透明感の
ある綺麗な味わいが魅力です

九五〇円 (二合)

価格はすべて税込、写真はすべてイメージ