



旬

春の味覚、
職人の技。
弥生
限定

桜鯛 3種盛り 1,000円

桜鯛三種盛り 一、〇〇〇円
薄造り・松皮造り・握り寿司。
上品な旨味を蓄えた旬の桜鯛を存分に

蛸烏賊と独活うとの
からし酢味噌和え

さっぱりとした独活と
コクが豊かな蛸烏賊が調和
六〇〇円

生しらす 五二〇円
鮮度で際立つこの旨さ、日本酒と相性抜群です

太刀魚 木の芽焼き 八五〇円
脂がのった太刀魚の旨味を
木の芽の香りが引き立てます

今回のお料理に合うお薦め地酒

〈山形〉 出羽桜 桜花吟醸 さらさらにごり 一合九五〇円
出羽桜の定番「桜花吟醸酒」のにごり酒。フレッシュ感とクリーミーな旨味が楽しめます

〈山形〉 初孫 美咲 生酏純米大吟醸 一合九五〇円
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

白魚と山菜の天布羅 九五〇円
素材の味わいを活かすように
職人が丁寧に揚げます

小蕪と蛤炊き合わせ 七八〇円
職人の出汁が味の決め手。
日本酒とご一緒に

海老芋と和牛のコロッケ 六〇〇円
高級里芋「海老芋」の
濃密な旨味が魅力です

桜海老土鍋ごはん (二〜三人前) 一、九八〇円
桜海老の旨味がごはんに染みわたる逸品

桜クリームあんみつ 六五〇円
桜アイス・苺・白玉入り

※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