



# 春の美味しさ 3月限定



## 初かつお刺身又は漬け各九五〇

引き締まった身に旨味たっぷり！刺身は生姜醤油、漬けは柚子胡椒でどうぞ

### 山菜天布羅盛り

竹の子、ごごみ、うど、菜の花。春の山菜をからりと揚げます

七五〇

## 生しらす刺身

ほんのり甘味を帯びた旨味、ふんわり広がる潮の香りは鮮度の証し！

五五〇

### 桜鯛の柚庵焼き

柚子の風味で際立つ、桜鯛の繊細な甘み。板前が丹精こめて焼き上げます

七五〇

## 竹の子土佐煮

香りよし、食感よし！旬の竹の子を、鯉出汁で炊きました

五五〇

### 新玉葱と桜海老の春香るサラダ

春を感じる豊かな香味は、素材が鮮度抜群だからこそ！

七五〇

## ホタルイカと菜の花の

### 菜の花と竹の子の玉子とじ

春の味覚を引き立てる板前の出汁が決め手です

七五〇

## 酢味噌和え

六八〇

### 春キャベツの回鍋肉

甘味のあるシャキシャキの春キャベツ。酒にも、めしにも！

九五〇

日本酒がますます旨く味わえる、春ならではののおつまみ

## 今回の合おうお薦め料理 地酒

【山形】



### 出羽桜 桜花吟醸

さらさらにごり酒。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

一合 一、二〇〇

【山形】



### 初孫 美咲 生酛純米大吟醸

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

一合 一、二〇〇

※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