

旬 の 肴

seasonal dishes

長月
September



新銀杏 塩煎り



里芋と椎茸の旨煮



木の子香る 出汁巻き玉子



スルメイカ昆布メ



茶豆



ずいきとお揚げさんの炊いたん



焼き木の子と春菊のおひたし



北海サバの味噌煮



香り松茸と味しめじの天布羅

香り松茸と味しめじの天布羅 二二〇〇円
スルメイカ昆布メ 七八〇円

北海サバの味噌煮 七五〇円

木の子香る 出汁巻き玉子 七五〇円

焼き木の子と春菊のおひたし 六〇〇円

里芋と椎茸の旨煮 四八〇円

ずいきとお揚げさんの炊いたん 五八〇円
シャキツとした食感のずいき(はす芋の茎)と揚げの煮物

新銀杏 塩煎り 六八〇円

茶豆 五八〇円

旬の料理に合うお薦め地酒



〔青森〕 陸奥八仙 緑ラベル 特別純米
ひと夏熟成させて、丸みを帯びた
バランスの良い味わいに。
九五〇円 (二合)



〔高知〕 土佐鶴 純米酒 秋鶴
ふくよかな香りとまろやかな味わい。
ひと夏超えて飲み頃に
九〇〇円 (二合)

価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

◀ 裏面もごさいます