

旬 の 肴

seasonal
dishes

神無月
October



干し柿とクリームチーズの春巻き



すじこ 柚子おろし



大粒なめこの天布羅



銀鮭 粕漬け焼き



ワインらっきょ パルメザンチーズ



無花果天布羅 胡麻だれ



銀鮭と厚揚げのたいたん



イカ肝ゴロ焼き

戻り鰹 塩叩き

八八〇円

銀鮭 粕漬け焼き

八五〇円

イカ肝ゴロ焼き

七八〇円

大粒なめこの天布羅

五八〇円

銀鮭と厚揚げのたいたん

八〇〇円

すじこ 柚子おろし

五二〇円

無花果天布羅 胡麻だれ

五八〇円

干し柿とクリームチーズの春巻き

六八〇円

ワインらっきょ パルメザンチーズ

五五〇円

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るやかな味わい。
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



戻り鰹 塩叩き