



秋の味覚、
職人の技。

神無月

限定

戻り鰹 三昧（刺身・叩き・握り寿司） 1,380円

戻り鰹三昧
（刺身・叩き・握り寿司）
旨味を蓄えた戻り鰹です。
それぞれ三貫ずつご提供
一、三八〇円

生秋刀魚（刺身又は塩焼き）
これぞ秋の味、
鮮度で旨さが際立ちます
日替り価格

河豚おかき揚げ 八〇〇円
胡麻揚げ・香煎揚げ、二つの味をお愉しみください

秋鰯とみょうがの
酢味噌和え
爽やかな味付けで、秋鰯の
濃醇な旨みを引き立てます
七二〇円

今回のお料理に合うお薦め地酒

〈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

一合九〇〇円

〈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

一合九五〇円

木の子と秋野菜の天布羅
折々に厳選した木の子と茄子や
かぼちゃなどをからりと揚げます
六八〇円

牡蠣グラタン 二個七八〇円
日本酒、ビール、ワイン、どんなお酒にも合います

目抜けと海老芋の煮付け
脂がのった白身魚「目抜け」の
旨みを存分に
七八〇円

豚ロース鉄板焼き
ガーリック木の子ソース
木の子の香りと食感が
味の決め手
八五〇円

殻付き銀杏 塩煎り
当店自慢の銘柄地酒と一緒に
五五〇円

※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