



秋の美味しさ

10月
限定

戻りかつお (刺身又はたたき)

各 六八〇

生さんま (刺身又は塩焼き)

日替り価格

いよいよ秋です！さんまです！必食です！

鮭ハラス 味噌漬焼き

六五〇

このコク、この深み。日本酒のお供にうってつけです

にしん
鰯の煮付け

五五〇

板前が丁寧に炊いて、濃厚かつ深みのある味わいに！

烏賊ゴロ 陶板焼き

六八〇

熱々の一品！ニンニクと生姜がアクセント、キンキンに冷えたビールと一緒に

殻付き銀杏 塩煎り 五〇〇

エリンギガーリックバター

四五〇

ひとつ食べたらずまりません

胃袋を刺激してやまない魅惑の香り

秋野菜の天布羅盛り 五八〇

小かぶのもろ味噌添え 四〇〇

木の子や茄子、かぼちゃなどをからりと揚げます

爽やかな秋空のようにさっぱりとした味わい小かぶ

秋茄子揚げ出し

六〇〇

マロンアイス

三〇〇

甘みを増した旬の茄子を、板前の出汁でますます美味しく

栗の渋皮煮もついてますよ

今回の
料理に合う

お薦め
地酒

【青森】



陸奥八仙緑ラベル 特別純米

一四〇ml 八五〇

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

【高知】



土佐鶴純米酒 秋鶴

一四〇ml 八〇〇

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