



秋の美味しさ

10月限定



戻りかつお (刺身又はたたき)
旨みと脂を蓄えて戻ってきた鮮度抜群のかつお!

各 七五〇

生さんま (刺身又は塩焼き)
いよいよ秋です! さんまです! 必食です!

日替り価格

鮭ハラス味噌漬焼き
このコク、この深み。日本酒のお供にうってつけです

六八〇

にしん
鰯の煮付け

板前が丁寧に炊いて、濃厚かつ深みのある味わいに!

六〇〇

烏賊ゴロ 陶板焼き

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

七五〇

殻付き銀杏塩煎り 五五〇
ひとつ食べたらずまりません

エリンギガーリックバター
胃袋を刺激してやまない魅惑の香り

四八〇

秋野菜の天布羅盛り 六五〇
木の子や茄子、かぼちゃなどをからりと揚げます

小かぶのもろ味噌添え 四五〇
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 六八〇
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

マロンアイス
栗の渋皮煮もついてますよ

三五〇

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