旬の肴

seasonal dishes

霜月 November


塩煎り銀杏


すじこ 柚子おろし


殻付きカキフライ（二個）


ウマヅラハギ肝和え


焼き柿のブリュレ


冬蕪とお揚げのたいたん


あん肝ぽん酢


生桜海老のかき揚げ

塩さんま　（一人前）一、五〇〇円
杜氏鍋［酒粕味噌］　一、〇〇〇円
ウマヅラハギ肝和え　七〇〇円
生桜海老のかき揚げ　（二個）九五〇円
殻付きカキフライ　六〇〇円
あん肝ぽん酢　五二〇円
すじこ 柚子おろし　五〇〇円
冬蕪とお揚げのたいたん　五五〇円
塩煎り銀杏　四五〇円
焼き柿のブリュレ　六五〇円


塩さんま
※写真は4人前の盛り付け例です


杜氏鍋［酒粕味噌］
※写真は2人前の盛り付け例です

旬の料理に合うお薦め地酒

［香川］
金陵月白 吟醸
雪景色のような透明感あふれる上品な味わい。落ち着いた果実香、爽やかな飲み口
七五〇円（一合）

［秋田］
高清水 新酒 初しぼり
この冬、最初に搾った新酒ならではの風味を存分にお愉しみいただけます
11月中旬販売開始
七五〇円（一合）

価格はすべて税込、写真はすべてイメージ