

とら河豚 薄造り（てっさ） 一、九八〇円

噛むほどに、至福の旨味が溢れる逸品です

鰤 白子ぽん酢 一、〇〇〇円

このコク、この旨味、まさに旬。日本酒とご一緒に

寒鯖の酢〆刺身 六〇〇円

寒鯖の旨み・脂は、酢〆も相性抜群です

旬の鮮魚 ネバトロがけ 七八〇円

折々に厳選した鮮魚に、山芋おろし、納豆、うずら玉子など

ふかひれ茶碗蒸し 五〇〇円

芳醇な香り、上品な旨み。銀杏やしめじも入ります

寒鰤 照り焼き 八五〇円

旬の旨みが、職人の照り焼きで際立ちます

カスベの煮付け 九五〇円

カスベとは北海道や東北でのエイの呼名。日本酒がますます美味しく味わえます

季節の天布羅盛り合わせ（河豚・ハゼ・鮟鱇・ほか旬野菜）

一皿に山海の旬味が集結！　一、二八〇円

真鱈と木の子のみぞれ煮

脂がのった真鱈の旨みを存分に引き立てます　九五〇円

干し柿とクリームチーズの揚げ春巻きとバニラアイス

素朴な旬味を職人の手仕事で小粋な一品に昇華させます　五五〇円

今回のお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

一合 七五〇円

〈秋田〉



◆十一月中旬から販売開始 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

一合 七五〇円

※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