旬 秋の美味しさ 11月限定

さわら刺身 七五〇

脂がのったさわらを焼霜造りに。日本酒によく合います

牡蠣磯焼き 二ケ 七五〇

貝醤油をたらしてグツグツ…至福のひととき

牡蠣の土手煮 六〇〇

牡蠣三ケに長葱、玉子の黄身入り。芳醇濃厚な味噌が味の決め手

あんこう唐揚げ 五五〇

衣はサクサク、身はふっくら。板前の技が光ります

合鴨の治部煮 六〇〇

合鴨ロース肉の旨みを凝縮するように、とろみをつけて炊き上げます

焼き鯖と茗荷の細巻寿司 三五〇

脂がのった焼き鯖と爽やかな茗荷…間違いありません！

合鴨ねぎ間串 二本 四八〇

香ばしくてジューシー。柚子胡椒でどうぞ

蓮根の海老すり身はさみ揚げ 五五〇

サクサク蓮根とフワフワ海老すり身、至福の調和です

ほうれん草とベーコンの玉子炒め 四五〇

旬のほうれん草は甘みとビタミンCが増すそうです！

春菊と蒸し鶏の胡麻和え 三九〇

名は春でも冬が旬の「春菊」。ほのかな苦味がクセになります

殻付き銀杏 塩煎り 四五〇

秋の味覚の代表格。どんなお酒とも相性良し

かぼちゃのパフェ 四五〇

かぼちゃアイスに、かぼちゃ蜜煮…秋の甘味！

今回の料理に合うお薦め地酒

【香川】



金陵 月白 吟醸 一四〇ml 六五〇

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

【秋田】



◉十一月中旬から販売開始 高清水 新酒 初しぼり 一四〇ml 六五〇

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

※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