



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

ニケ 七五〇

貝醬油をたらしてグツグツ…至福のひとつとき

牡蠣の土手煮

六〇〇

牡蠣三ヶに長葱、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、身はふつくら。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

香ばしくてジューシー。

二本 四八〇

柚子胡椒どうぞ

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

秋の味覚の代表格。
どんなお酒とも相性良し 四五〇

かぼちやの。パフェ 四五〇

かぼちやアイスに、かぼちや蜜煮…秋の甘味！

今回の
料理に合う

お薦め

地酒

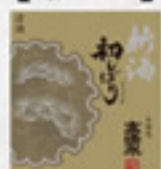
【香川】



金陵 月白 吟醸

一四〇ml 六五〇

【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楽しみいただけます

※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