

皐月 おすすめの一品

《突出し》

新じゅん菜 海老 おくら 旨出汁	三,五〇〇円
小鮎木の芽煮	三,〇〇〇円
おかひじき かに お浸し	三,〇〇〇円
さざえ肝酢和え 筍 独活	三,二〇〇円
天豆	二,六〇〇円
枝豆	二,六〇〇円
白海老 雲丹 ほたて	四,二〇〇円
くじらベーコン	三,八〇〇円
《お吸物》	
あいなめ葛うち あおと豆腐	三,六〇〇円
ホワイトアスパラガスすり流し	三,六〇〇円
鯉葛うち 新じゅん菜	四,〇〇〇円
魚そうめん 新じゅん菜	三,〇〇〇円

《お造り》

かれいうす造りまたはお造り	七,六〇〇円
こちお造り	七,〇〇〇円
縞鰯お造り	四,五〇〇円
鰹土佐造り	五,五〇〇円
ほたてお造り	四,〇〇〇円
鰹たたき	三,八〇〇円
いかそうめん 旨出汁	五,二〇〇円
車海老おどり	四,五〇〇円

《焼物》

時知らず照焼 塩焼	四,〇〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
丸茄子田楽 白身 海老	四,六〇〇円
目板かれい塩焼	五,二〇〇円
かます一千し	四,〇〇〇円
伊佐木柚香焼	四,〇〇〇円

《煮物》

鯉柳川鍋	四,二〇〇円
丸茄子 無花果 海老 黒胡麻味噌	四,〇〇〇円
筍 若布	三,四〇〇円
牛肉柔らか煮 寒干し大根	四,〇〇〇円

《揚げ物》

目板かれい唐揚げ	五,二〇〇円
おこぜ唐揚げ 山菜あん	五,八〇〇円

《酢の物》

赤貝酢	四,〇〇〇円
鰻ざく	五,〇〇〇円
あわび いか 赤貝 あちやら和え	三,八〇〇円

和牛ひれステーキすき焼風	一八,〇〇〇円
和牛サーロイン土鍋蒸し	八,八〇〇円
新生姜ごはん 桜海老	一,五〇〇円
鯨そば	三,三〇〇円

令和七年
※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます