

卯月 おすすめの一品

《突出し》

ほたるいか新筍ほたて木の芽味噌	三,二〇〇円
わらび かに 白和え たらの芽	三,五〇〇円
根三つ葉 山菜お浸し 鮭とば	三,二〇〇円
子持ち槍いか照煮 菜の花	二,八〇〇円
天豆	二,六〇〇円
白海老雲丹鯛の子醤油ゼラ	四,二〇〇円

《お吸物》

うすいえんどうすり流し桜海老	三,六〇〇円
あいなめ葛うち 若布 筍	三,六〇〇円
桜海老真丈	三,六〇〇円
さざえ山菜 茶碗蒸し	三,三〇〇円

《お造り》

ほうぼううす造り	七,六〇〇円
天然鯛お造り	七,〇〇〇円
初鰹お造り	五,五〇〇円
平貝お造り	四,〇〇〇円
さより昆布締め	四,二〇〇円
鰹たたき	三,八〇〇円
いかそうめん 旨出汁	五,二〇〇円

《焼物》

北寄貝 石焼	五,六〇〇円
桜鱒照焼 または 塩焼	五,〇〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
えび鯛柚香焼	四,八〇〇円
目板かかれい塩焼	五,二〇〇円
ホワイトアスパラガスバター焼	三,五〇〇円
焼京筍	四,〇〇〇円

《煮物》

練万年煮 茄子 新じゃが 山菜	三,六〇〇円
めばる煮付け 豆腐 筍	四,二〇〇円
飯蛸 新じゃが 菜の花	三,六〇〇円
京筍土佐煮 または 若筍煮	四,〇〇〇円
牛肉柔らか煮 蓮根 茄子	四,〇〇〇円

《揚げ物》

京筍煎り出汁 ほたるいかたらの芽	四,五〇〇円
目板かかれい唐揚げ	五,二〇〇円

《酢の物》

赤貝酢	四,〇〇〇円
ほたるいか 辛子酢味噌	三,二〇〇円

和牛ひレステーキすき焼風	一八,〇〇〇円
鯨そば	三,三〇〇円
うすいえんどう玉子とじうどん	三,三〇〇円
鯛茶漬け	八,五〇〇円

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和七年

山里