

# 師走 おすすめの一品

## 《突出し》

揚げ銀杏	二、八〇〇円
枝豆	二、六〇〇円
しじみしぐれ煮	二、五〇〇円
白魚 筍 菜の花 白かけ	二、六〇〇円
なまこ酢 柚子おろし	二、八〇〇円
国産あん肝ばん酢	三、八〇〇円
甘えびこのわた	三、八〇〇円

## 《お吸物》

小松菜すり流し 大蛤	三、六〇〇円
ひげ鱈 若布 新筍	三、八〇〇円
ぶり粕汁	三、八〇〇円
たらこ真丈 焼雲子	四、〇〇〇円

## 《お造り》

くえうす造り	七、六〇〇円
鰯 お造り	五、五〇〇円
やりいか細造り	五、二〇〇円
すみいか	五、五〇〇円
甘海老お造り	五、五〇〇円
平貝お造り	四、二〇〇円
赤貝お造り	四、八〇〇円

## 《焼物》

鰯照焼 または 塩焼	五、五〇〇円
三色豆腐田楽	二、八〇〇円
金目鯛袖香焼	四、八〇〇円
かます一千し	四、五〇〇円
柳蒸しかれい	五、五〇〇円

## 《煮物》

練万年煮 茄子 小芋	三、六〇〇円
黒豚角煮 小芋	四、二〇〇円
牛肉柔らか煮 大根	四、〇〇〇円
大根風呂吹き海老 しめじ 粟麩	三、八〇〇円
揚げ海老芋 蟹湯葉あんかけ	四、八〇〇円
鰯 煮つけ	五、五〇〇円
あんこう鍋小鍋	五、五〇〇円

## 《揚げ物》

くえ竜田揚げ	五、五〇〇円
わかさぎ唐揚げ 海老	四、〇〇〇円

## 《酢の物》

鱈白子ばん酢	四、〇〇〇円
鮑 赤貝 矢柄あちやら和へ	四、〇〇〇円

## 《天然ふぐ料理》

ふぐ煮こごり	三、〇〇〇円
ふぐさし	一六、〇〇〇円
焼きふぐ	一一、五〇〇円
ふぐ唐揚げ	一一、五〇〇円
ふぐちり鍋	二一、〇〇〇円
ふぐ焼白子	時 価

和牛ひれステーキすき焼風	一八、〇〇〇円
寄せ鍋	一八、〇〇〇円

松葉蟹料理 ご予約にて

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和六年

山里