

# 如月 おすすめの一品

## 《突出し》

枝豆	二,六〇〇円
天豆	二,七〇〇円
平貝 いか しめじ 青豆和え	三,〇〇〇円
菜の花辛子浸し	二,八〇〇円
氷魚 庄内浅月 辛子味噌	二,八〇〇円
国産あん肝ばん酢	三,八〇〇円
鰯生姜煮	二,八〇〇円
なまこ このわた	四,五〇〇円

## 《お吸物》

伊勢海老衣揚げ	
カリフラワーすり流し	三,八〇〇円
ひげ鱈 若布 新筍	三,六〇〇円
鰯粕汁	三,八〇〇円
たらば蟹真丈 薄氷仕立て	四,〇〇〇円

## 《お造り》

くえうす造り	七,六〇〇円
金目鯛お造り	五,五〇〇円
鰯お造り	五,五〇〇円
やりいか細造り	五,二〇〇円
さより昆布締め	四,三〇〇円
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
真名鰹西京焼	四,八〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
金目鯛袖香焼	四,八〇〇円
柳蒸しかれい	五,五〇〇円
焼筍	四,五〇〇円

## 《煮物》

練万年煮 茄子 小芋	三,六〇〇円
黒豚角煮	四,二〇〇円
牛肉柔らか煮 大根	四,〇〇〇円
新筍 柴海老博多 氷魚玉締め	四,〇〇〇円
揚げ海老芋 かに湯葉あんかけ	四,二〇〇円
鰯大根炊き合わせ	三,八〇〇円
若筍煮 または 筍土佐煮	三,八〇〇円

## 《揚げ物》

甘鯛竜田揚げ	五,五〇〇円
筍 煎り出汁 白身魚	四,〇〇〇円

## 《酢の物》

鱈白子ばん酢	四,〇〇〇円
あわび 赤貝 矢柄あちやら和え	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	一八,〇〇〇円

※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