

睦月 おすすめの一品

《突出し》

枝豆	二,六〇〇円
天豆	二,七〇〇円
しじみしぐれ煮	二,五〇〇円
白魚 菜の花玉ダ 雲丹	二,八〇〇円
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
数の子ばら子和え	二,八〇〇円

《お吸物》

堀川牛蒡すり流し 雲丹かるかん	三,六〇〇円
ひげ鱈 若布 新筍	三,八〇〇円
鰯粕汁	三,八〇〇円
蟹味噌豆腐 ずわい蟹	四,〇〇〇円

《お造り》

くえうす造り	七,六〇〇円
本日の白身魚	時 価
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
まながつお西京焼	四,八〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
金目鯛柚香焼	四,八〇〇円
柳蒸しかれい	五,五〇〇円
焼筍	五,五〇〇円

《煮物》

鯨万年煮 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
あんこう鍋小鍋	五,五〇〇円
若筍煮 または 筍土佐煮	三,八〇〇円

《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

令和七年

山里