

# 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