

# 文月 おすすめの一品

## 《突出し》

滝川豆腐 蟹	じゅん菜 オクラ	三、四〇〇円
じゅん菜 海老	帆立 旨酢	三、四〇〇円
モロヘイヤ 蟹	お浸し	二、八〇〇円
鮎うるかか和へ		二、八〇〇円
枝豆		二、六〇〇円
マスカット海老	焼椎茸 胡麻和へ	二、八〇〇円
白海老	生雲丹	四、二〇〇円
くじらベーコン		三、八〇〇円

## 《お吸物》

枝豆すり流し	焼胡麻豆腐 鮑葛うち	四、〇〇〇円
鱧葛うち	じゅん菜	四、〇〇〇円
土用しじみ真丈	椎茸 青味	三、四〇〇円
冷しもろこしすり流し	生雲丹	三、六〇〇円
すっぱん玉地寄せ	ふかひれ	四、八〇〇円

## 《お造り》

かれいす造り		七、六〇〇円
勘八		三、八〇〇円
赤いか		五、二〇〇円
真名鯉		五、二〇〇円
関鮭お造り		四、一〇〇円
三陸帆立焼霜		三、六〇〇円
車海老おどり	一本	一、五〇〇円

## 《焼物》

天然鮎塩焼		四、八〇〇円
鱧塩焼	または照焼	四、三〇〇円
真名鯉	西京焼 または 柚香焼	四、八〇〇円
三色豆腐田楽		二、八〇〇円
賀茂茄子田楽	白身 海老	四、八〇〇円
太刀魚塩焼		四、六〇〇円
夏鴨	コース塩焼 または ロース煮	三、八〇〇円
天然鰻		時価

## 《煮物》

賀茂茄子	鯨万年煮 小芋	三、八〇〇円
賀茂茄子	冬瓜 小芋 利休あん	三、八〇〇円
黒豚角煮	小芋	四、二〇〇円
鰻柳川	赤楽仕立	五、〇〇〇円
鰻冬	瓜博多 山椒あん	五、〇〇〇円
目板	かれい煮付け	五、二〇〇円
牛肉	柔らかか煮 大根	四、〇〇〇円

## 《揚げ物》

真名鯉	竜田揚げ 海老	四、八〇〇円
目板	かれい唐揚げ	五、二〇〇円
賀茂茄子	揚げ出し 海老	三、八〇〇円

## 《酢の物》

鱧湯引き	梅肉ドレッシング	四、〇〇〇円
鮪	ぬた和へ	四、五〇〇円
鰻	どく	五、〇〇〇円
和牛	ひれステーキすき焼風	一八、〇〇〇円
和牛	冷しやぶ 夏野菜 胡麻ポン酢	八、三〇〇円

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和六年

山里