

弥生 おすすめの一品

《突出し》

天豆	二,七〇〇円
ほたるいか新筍独活平貝木の芽味噌	三,二〇〇円
花わさびうるい根芋干し子浸し	三,二〇〇円
子持ちやりいか照煮 菜の花	二,八〇〇円
アカモクとろろ 雲丹 いくら	三,五〇〇円

《お吸物》

天豆すり流し 結び鱈	三,六〇〇円
あいなめ葛うち 若布 筍	三,六〇〇円
あさり蓬真丈 春子椎茸 蕨	三,〇〇〇円
貝汁 アカモク	四,五〇〇円

《お造り》

ほうぼううす造り	七,六〇〇円
天然鯛お造り	七,〇〇〇円
初鰹お造り	五,五〇〇円
さより昆締め	四,二〇〇円
平貝お造り	四,二〇〇円
北寄貝お造り	四,八〇〇円
赤貝お造り	四,八〇〇円
いかそうめん 旨出汁	五,二〇〇円

《焼物》

生鱒照焼または塩焼	五,〇〇〇円
真名鰹西京焼	四,八〇〇円
二色豆腐田楽	二,八〇〇円
めばる塩焼 山菜落味噌	四,五〇〇円
ホワイトアスパラガスバター焼	三,五〇〇円
焼筍	四,〇〇〇円
焼大蛤	四,二〇〇円

《煮物》

練万年煮 茄子 新じゃが 山菜	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
めばる煮つけ 豆腐 筍	四,五〇〇円
飯蛸 新じゃが 鯛の子	三,八〇〇円
若筍煮 または 筍土佐煮	三,八〇〇円

《揚げ物》

桜海老さつま揚げ 茄子 たららの芽	三,五〇〇円
新筍煎り出汁 桜海老 たららの芽	四,三〇〇円

《酢の物》

貝盛りサラダ 雲丹酢	五,〇〇〇円
赤貝酢	四,〇〇〇円
ほたるいか辛子酢味噌 うるい	三,二〇〇円
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
和牛山菜鍋	一八,〇〇〇円
鯨そば	三,三〇〇円

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和七年

山里