

霜月 おすすめの一品

《突出し》

煎り銀杏	三、〇〇〇円
焼茄子 なめこおろし 雲丹	三、〇〇〇円
秋の実 白和へ	二、八〇〇円
枝豆	二、六〇〇円
蟹 青菜浸し	二、八〇〇円
あん肝ばん酢	三、八〇〇円

《お吸物》

毛蟹すり流し 焼蕪	四、八〇〇円
下仁田葱すり流し うずら肉	三、八〇〇円
くえ酒蒸し 舞茸	三、八〇〇円
しじみ真丈 椎茸	三、六〇〇円

《お造り》

くえうす造り	七、六〇〇円
紅葉鯛お造り	七、六〇〇円
戻り鰹 土佐造りまたはたたき	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
赤貝お造り	四、二〇〇円

《焼物》

鰯照焼 または 塩焼	五、五〇〇円
三色豆腐田楽	二、八〇〇円
かます一千し	四、五〇〇円
のど黒塩焼	六、五〇〇円
鮭塩焼 または 照焼	四、〇〇〇円

《煮物》

練万年煮 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
聖護院大根風呂吹き 蛤海老	四、二〇〇円
揚げ海老芋 蟹湯葉あんかけ	三、八〇〇円
目板かかれい煮付け	五、二〇〇円

《揚げ物》

くえ 無花果 小芋 煮おろし	四、二〇〇円
目板かかれい唐揚げ	五、二〇〇円

《酢の物》

×鯖ばん酢	三、八〇〇円
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

和牛ひれステーキすき焼風 一八、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
焼きふぐ	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

くえ鍋 一七、〇〇〇円

天然鰻 時価

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

令和六年

山里