

長月 おすすめの一品

《突出し》

翡翠銀杏	三、〇〇〇円
焼茄子 なめこおろし 海老	二、八〇〇円
秋の実 くるみ和へ	二、八〇〇円
枝豆	二、六〇〇円
秋刀魚生姜煮 菊花浸し	二、八〇〇円
生雲丹 長芋	四、〇〇〇円
松茸土瓶蒸し	八、八〇〇円
焼茄子すり流し いか真丈 松茸	三、八〇〇円
鱧葛うち 松茸	四、二〇〇円
菘真丈 菊花椀	三、三〇〇円
《お造り》	
活鯛うす造り	七、六〇〇円
戻り鰹 土佐造りまたはたたき	五、五〇〇円
縹鮓お造り	三、八〇〇円
バ鯖お造り	三、八〇〇円
やりいか細造り	五、二〇〇円
北寄貝お造り	三、六〇〇円
白川甘鯛雲丹巻	五、五〇〇円

《焼物》

鱧塩焼または照焼	四、三〇〇円
真名鰹西京焼	四、八〇〇円
三色豆腐田楽	二、八〇〇円
丸茄子田楽 白身 海老	四、六〇〇円
子持ち鮎塩焼	四、五〇〇円
のど黒塩焼	六、五〇〇円
秋鮭きのこ焼 いくら	四、三〇〇円
羅臼産 きんき 一夜干し	七、八〇〇円

《煮物》

練万年煮 茄子 湯松茸	三、八〇〇円
子持ち鮎煮浸し 焼茄子 小芋 栗	四、〇〇〇円
秋鮭小田巻蒸し 海老 松茸 銀杏	五、八〇〇円
黒豚角煮 小芋	四、二〇〇円
目板かれい煮付け	五、二〇〇円
牛肉柔らか煮 大根	四、〇〇〇円

《揚げ物》

目板かれい唐揚げ	五、二〇〇円
えび鯛竜田揚げ	四、八〇〇円

《酢の物》

鱧湯引き 梅肉ドレッシング	四、八〇〇円
鮑蟹 いかあちやら和へ	三、八〇〇円
牛肉辛子酢味噌	三、五〇〇円
鱧しゃぶ 松茸	一七、〇〇〇円
和牛ひれステーキすき焼風	一八、〇〇〇円

※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