

文月 おすすめの一品

《突出し》

滝川豆腐	かに	じゅん菜	オクラ	三,五〇〇円
じゅん菜	海老	ほたて	旨酢	三,五〇〇円
うなぎパン				三,二〇〇円
クレソン	かに	お浸し		二,八〇〇円
枝豆				二,六〇〇円
鮎うるか	和え			三,〇〇〇円
とうもろこし	海老	枝豆	豆腐味噌	二,八〇〇円
白海老	生雲丹	ほたて		四,二〇〇円

《お吸物》

蒸しあわび	冬瓜	澄まし仕立て	四、二〇〇円
土用しじみ真丈	椎茸	青味	三、四〇〇円
冷やしもろこしすり流し	生雲丹		三、八〇〇円
はも葛うち	じゅん菜		四、〇〇〇円
すっぽん玉地寄せ	ふかひれ		四、八〇〇円

《お造り》

かれいうす造り	または	お造り	七,六〇〇円
勘八			三,八〇〇円
赤いか			五,二〇〇円
真名鰹お造り			五,五〇〇円
関あじお造り			四,一〇〇円
三陸はたて	焼き霜		四,〇〇〇円
車海老	おどり	一本	一,五〇〇円

《焼き物》

天然鮎塩焼き	四,八〇〇円
はも塩焼き または 照焼き	四,三〇〇円
真名鰹塩焼き	五,二〇〇円
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
太刀魚塩焼き	四,六〇〇円
夏鴨コース塩焼き または コース煮	三,八〇〇円
天然鰻	時価

《煮物》

賀茂茄子	にしん	万年煮	小芋	三,八〇〇円
賀茂茄子	冬瓜	小芋	利久あん	三,八〇〇円
牛肉	柔らか煮	大根		四,〇〇〇円
鰻柳川	赤楽仕立て			五,〇〇〇円
目板	かれい	煮付け		五,二〇〇円

《揚げ物》

真名鰹竜田揚げ	海老	四,八〇〇円
目板かれい唐揚げ		五,二〇〇円

《酢の物》

はも湯引き	梅肉ドレッシング	四,〇〇〇円
鮪ぬた和え		四,五〇〇円
鰻ぎく		五,〇〇〇円

和牛	冷しゃぶ	夏野菜	胡麻ぽん酢	八,三〇〇円
和牛	ひれステーキ	すき焼き	風	一八,〇〇〇円
冷やし	とろろそば	漬け鮪	おくら	四,八〇〇円
土鍋炊き	御飯			時価

※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