

長月 おすすめの一品

《突出し》

翡翠銀杏 たたみ鯛

三,三〇〇円

焼き茄子なめこおろし海老 おくら

二,八〇〇円

枝豆

二,六〇〇円

秋の実白和え

二,八〇〇円

秋刀魚生姜煮 菊花浸し

二,八〇〇円

生雲丹 長芋 おくら

四,〇〇〇円

《お吸物》

松茸土瓶蒸し

八,八〇〇円

焼き芋すり流し 鯛

三,五〇〇円

はも葛うち 松茸

四,〇〇〇円

萩真丈 松茸 菊花椀

三,五〇〇円

《お造り》

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

しまあじお造り

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

白川甘鯛雲丹巻き

五,五〇〇円

車海老おどり 一本

一,五〇〇円

《焼き物》

はも塩焼きまたは照焼き

四,三〇〇円

三色豆腐田楽

二,八〇〇円

丸茄子田楽 白身 海老

四,八〇〇円

子持ち鮎塩焼き

四,五〇〇円

えび鯛塩焼き

四,五〇〇円

秋鮭きのこ焼き いくら

四,三〇〇円

のどぐろ塩焼き

六,五〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子 湯松茸

三,八〇〇円

秋の吹き寄せ煮

四,〇〇〇円

秋鮭小田巻き蒸し海老松茸銀杏

五,八〇〇円

牛柔らか煮 大根

四,〇〇〇円

目板かれい煮付け

五,二〇〇円

《揚げ物》

甘鯛フライ 自家製タルタル

五,〇〇〇円

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

四,八〇〇円

締め鯖浅月和へ

三,五〇〇円

あわび かに いか あちやら和え

三,八〇〇円

牛肉辛子味噌

三,五〇〇円

鰻ざく

四,〇〇〇円

はもしやぶ 松茸

一七,〇〇〇円

和牛ひれステーキすき焼き風

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

令和七年

山里