

神無月 おすすめの一品

《突出し》

揚げ銀杏 たたみいわし	三,三〇〇円
焼き茄子 なめこおろし 海老	二,八〇〇円
枝豆	二,六〇〇円
秋の実白和え	二,八〇〇円
かに菊花浸し とんぶり	二,八〇〇円
すじこ味噌漬け	三,三〇〇円
さんま生姜煮	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
まこも茸すり流し 芝海老	三,六〇〇円
くえ酒蒸し 松茸	四,〇〇〇円
毛かに真大 松茸	三,八〇〇円
きのこ 菊花椀	三,五〇〇円

《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
北寄貝お造り	三,八〇〇円
甘海老お造り	五,五〇〇円

《焼き物》

三色豆腐田楽	二,八〇〇円
かます一夜干し若狭焼き	四,五〇〇円
子持ち鮎塩焼き	四,五〇〇円
秋鮭きのこ焼き いくら	四,〇〇〇円
のどぐろ塩焼き	六,五〇〇円
甘鯛 和牛 栗 朴葉味噌焼き	七,八〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子 小芋	三,六〇〇円
鴨治部煮車麩 無花果	三,八〇〇円
甘鯛信州蒸し 松茸	五,〇〇〇円
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 松茸フライ	五,五〇〇円
くえ 無花果 小芋 煮おろし	五,〇〇〇円

《酢の物》

あん肝ぽん酢	三,八〇〇円
締め鯖ぽん酢	三,八〇〇円
あわびかにいかあちやら和え	三,八〇〇円
牛ひれステーキすき焼き風	一八,〇〇〇円

令和七年
※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

山里