

霜月 おすすめの一品

《突出し》

煎り銀杏	三,〇〇〇円
枝豆	二,六〇〇円
焼き茄子 なめこおろし 雲丹	三,〇〇〇円
秋の実白和え	二,八〇〇円
あん肝ばん酢	三,八〇〇円
かに 芹 お浸し	二,八〇〇円
さんま生姜煮	二,八〇〇円

《お吸物》

毛がにすり流し 玉子豆腐 舞茸	四,八〇〇円
下仁田葱すり流し 鶏双身真丈	三,五〇〇円
かに岩茸真丈 椎茸	三,三〇〇円
くえ酒蒸し 舞茸	三,八〇〇円

《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

《焼き物》

ぶり照焼き または 塩焼き	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
きんき一千し	五,五〇〇円
のどぐろ塩焼き	六,五〇〇円
目板かれい塩焼き	五,二〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子 小芋	三,六〇〇円
牛柔らか煮 大根	四,〇〇〇円
聖護院大根風呂吹き 蛤海老しめじ	四,二〇〇円
揚げ海老芋 かに湯葉あんかけ	三,八〇〇円

《揚げ物》

くえ 無花果 小芋 煮おろし	四,二〇〇円
目板かれい唐揚げ	五,二〇〇円

《酢の物》

締め鯖ばん酢	三,八〇〇円
たら白子ばん酢	四,〇〇〇円
あわび 赤貝 矢柄 あちやら和え	四,〇〇〇円

《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(一人前)	二一,〇〇〇円
ふぐ焼き白子	時価

牛ひれステーキすき焼き風	一八,〇〇〇円
くえ鍋	一七,〇〇〇円
天然鰻	時価
松葉蟹料理 十一月八日以降ご予約にて	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