

睦月 おすすめの一品

《突出し》

- 枝豆
- 天豆
- しじみしぐれ煮 芹お浸し
- 白魚 庄内浅月 玉子とじ 雲丹
- なまこ酢 柚子おろし
- あん肝ばん酢
- 甘海老 このわた
- 数の子ばら子とえ

《お吸物》

- 筍すり流し 金目鯛
- ひげ鱈 若布 新筍
- 鰯粕汁
- 海老真太

《お造り》

- くえうす造り
- 本日の白身魚
- 鰯お造り
- やりいか細造り
- すみいか
- 甘海老お造り
- 平貝お造り

《焼き物》

- 鰯照焼き または 塩焼き
- 三色豆腐田楽
- 金目鯛柚香焼き
- 柳蒸しかれい
- 甘鯛塩焼き
- 焼き筍

《煮物》

- にしん万年煮 茄子 芋
- 牛柔らか煮 大根
- 大根風呂吹き 海老 しめじ 粟麩
- 揚げ海老芋 かに湯葉あんかけ
- 若筍煮 または 筍土佐煮
- 甘鯛蕪蒸し 海老 からすみ

《酢の物》

- 鱈白子ばん酢
- あわび 赤貝 矢柄あちやら和え

《揚げ物》

- 鱈白子かつ おろしばん酢
- 筍煎り出汁 くえ

《天然ふぐ料理》一月十五日より

- ふぐ煮こごり
- ふぐさし
- 焼きふぐ
- ふぐ唐揚げ
- ふぐちり鍋
- ふぐ焼き白子

- 牛ひれステーキすき焼き風
- あんこう鍋 一月十五日より

- 寄せ鍋 一月十五日より

- 松葉蟹料理 一月十五日より

令和八年
※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます