

睦月 おすすめの一品

《突出し》

枝豆	二,六〇〇円
天豆	一,七〇〇円
しじみしぐれ煮 芹お浸し	二,六〇〇円
白魚 庄内浅月 玉子とじ 雲丹	二,八〇〇円
なまこ酢 柚子おろし	二,八〇〇円
あん肝ぽん酢	三,八〇〇円
甘海老 このわた	三,八〇〇円
数の子ばら子和え	二,八〇〇円
甘海老 ぽん酢	四,〇〇〇円
あわび 赤貝 矢柄あちやら和え	四,〇〇〇円
鱈白子 ぽん酢	五,二〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子 芋	三,六〇〇円
牛乗らか煮 大根	四,〇〇〇円
大根風呂吹き 海老 しめじ 栗麩	三,八〇〇円
揚げ海老芋 かに湯葉あんかけ	四,八〇〇円
若箇煮 または 箕土佐煮	三,八〇〇円
甘鯛薄蒸し 海老 からすみ	五,二〇〇円
《揚げ物》	
鱈白子かつ おろしほん酢	四,〇〇〇円
ひげ鱈 若布 新筍	三,八〇〇円
鰯粕汁	三,八〇〇円
海老真丈	二,八〇〇円
《お造り》	
くえうす造り	七,六〇〇円
本日の白身魚	五,五〇〇円
鰯お造り	五,五〇〇円
やりいか細造り	五,五〇〇円
すみいか	五,五〇〇円
甘海老お造り	五,五〇〇円
平貝お造り	五,五〇〇円
牛ひれステーキすき焼き風	一八,〇〇〇円
《焼き物》	
鰯照焼き または 塩焼き	五,五〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
金目鯛柚香焼き	四,八〇〇円
柳蒸しかれい	五,五〇〇円
甘鯛塩焼き	六,〇〇〇円
焼き筍	四,〇〇〇円

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます
令和八年

山里

《焼き物》

寄せ鍋 一月十五日より ご予約にて	一七,〇〇〇円
あんこう鍋 一月十五日より ご予約にて	一八,〇〇〇円
松葉蟹料理 一月十五日より ご予約にて 時価	一八,〇〇〇円