

如月 おすすめの一品

《突出し》

枝豆	二,六〇〇円
天豆	二,七〇〇円
平貝 いかしめじ 落味噌和え	三,〇〇〇円
菜の花辛子浸し 雲丹 蕎	二,八〇〇円
氷魚 庄内浅月 辛子味噌	二,八〇〇円
あん肝ぽん酢	三,八〇〇円
鰯生姜煮	二,八〇〇円
なまこ このわた	四,五〇〇円
新ピースすり流し 生湯葉 氷魚	三,六〇〇円
ひげ鱈 若布 新筍	三,八〇〇円
鰯かす汁	三,八〇〇円
かに真丈	三,三〇〇円
くえうす造り	七,六〇〇円
金目鯛湯霜	五,五〇〇円
鰯お造り	五,五〇〇円
やりいか細造り	五,二〇〇円
さより昆布締め	四,三〇〇円
甘海老お造り	五,五〇〇円
平貝お造り	四,二〇〇円
鰯照焼き または 塩焼き	五,五〇〇円
のどくろ塩焼き	六,五〇〇円
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
焼き筍	四,五〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子 芋	三,六〇〇円
牛柔らか煮 大根	四,〇〇〇円
揚げ芋 かに湯葉あんかけ	四,二〇〇円
若筍煮 または 筒土佐煮	四,〇〇〇円
はた赤蕪蒸し かにからすみ	五,〇〇〇円
鰯白子ぽん酢	四,〇〇〇円
あわび 青柳 いかあちやら和え	四,〇〇〇円
鱈白子 甘鯛パン粉揚げ	五,五〇〇円
筍煎り出汁 白身魚	四,〇〇〇円
《天然ふぐ料理》一月十五日より	三,〇〇〇円
ふぐ煮ごり	一六,〇〇〇円
ふぐ刺し	一一,五〇〇円
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
牛ひれちりちり 自然薯とろろ	八,五〇〇円
寄せ鍋(二名様より) ご予約にて	一八,〇〇〇円

《お吸物》

生湯葉 氷魚	三,六〇〇円
ひげ鱈 若布 新筍	三,六〇〇円

《揚げ物》

鱈白子 甘鯛パン粉揚げ	五,五〇〇円
筍煎り出汁 白身魚	四,〇〇〇円

《天然ふぐ料理》一月十五日より

かに真丈	三,三〇〇円
くえうす造り	七,六〇〇円

《お造り》

金目鯛湯霜	三,八〇〇円
鰯お造り	三,八〇〇円

《揚げ物》

金目鯛湯霜	三,六〇〇円
鰯お造り	三,六〇〇円

《お造り》

やりいか細造り	五,二〇〇円
さより昆布締め	四,三〇〇円

《焼き物》

甘海老お造り	五,五〇〇円
鰯照焼き または 塩焼き	五,五〇〇円

《焼き物》

のどくろ塩焼き	六,五〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円

《焼き物》

金目鯛柚香焼き	四,八〇〇円
柳蒸しかれい	五,五〇〇円

《焼き物》

焼き筍	四,五〇〇円
柳蒸しかれい	五,五〇〇円

《焼き物》

※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

《松葉蟹料理》

ご予約にて

《松葉蟹料理》

ご予約にて