

弥生 おすすめの一品

《突出し》

ほたるいか うるい 黄ニラ 玉締め	三,二〇〇円
花わさび 根三つ葉 干し子浸し	三,二〇〇円
子持ち槍いか照り煮 菜の花	三,〇〇〇円
新蓮根 ほたて 海老 木の芽味噌	三,〇〇〇円
天豆	二,七〇〇円

《お吸物》

ホワイトアスパラガスすり流しめばる	三,八〇〇円
花びらあいなめ 筍 わらび	三,六〇〇円
あさり豆腐 春子椎茸 蕨	三,〇〇〇円
貝 山菜スープ鍋	五,〇〇〇円

《お造り》

ほうぼううす造り	七,六〇〇円
天然鯛お造り	七,〇〇〇円
初鯉土佐造り	五,五〇〇円
さより昆布締め	四,二〇〇円
平貝お造り	四,二〇〇円
北寄貝お造り	四,八〇〇円
赤貝お造り	四,八〇〇円
いかそうめん 旨出汁	五,二〇〇円

《焼き物》

生鱒照焼き または 塩焼き	五,〇〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
めばる塩焼き 山菜露味噌	四,五〇〇円
あいなめ若狭焼き または 照焼き	五,〇〇〇円
甘鯛昆布締め焼き	四,五〇〇円
ホワイトアスパラガスバター焼き	三,五〇〇円
焼き筍	四,〇〇〇円
焼き大蛤(二個)	四,二〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子新じゃが 山菜	三,六〇〇円
牛肉 大根炊き合わせ	四,〇〇〇円
めばる煮つけ 豆腐 筍	四,五〇〇円
飯蛸 新じゃが 鯛の子	三,八〇〇円
筍土佐煮 または 若筍煮	四,〇〇〇円

《揚げ物》

甘鯛から揚げ ほたるいか	三,八〇〇円
筍煎り出汁 桜海老 たらの芽	四,〇〇〇円

《酢の物》

貝盛りサラダ 雲丹酢	五,〇〇〇円
赤貝酢	四,〇〇〇円
ほたるいか辛子酢味噌 うるい	三,二〇〇円

牛ひれステーキすき焼き風	一八,〇〇〇円
寄せ鍋(二名様より) ご予約にて	一人前 一八,〇〇〇円
にしんそば	三,三〇〇円

※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