

卯月 おすすめの一品

《突出し》

ほたるいか 筍 平貝 木の芽みそ	三,二〇〇円
わらび かに 白和え たらちの芽	三,二〇〇円
子持ち槍いかり煮菜の花	三,〇〇〇円
明日葉お浸し 鶏ささみ	二,八〇〇円
天豆	二,七〇〇円

《お吸物》

うすいえんどうすり流し あいなめ 椎茸	三,六〇〇円
あいなめ葛うち 若布 筍	三,六〇〇円
桜海老すり流し 新じゃが	三,八〇〇円
蛤真丈	三,二〇〇円

《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
初鯉お造り	五,五〇〇円
さより昆布締め	四,二〇〇円
鯖炭炙り または たたき	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
いかそうめん 旨出汁	五,二〇〇円

《焼き物》

北寄貝石焼き	五,五〇〇円
桜鱒照焼き または 塩焼き	五,〇〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
えび鯛柚香焼き	四,八〇〇円
ホワイトアスパラガスバター焼き	三,五〇〇円
焼き京筍	四,二〇〇円
目板かかれい塩焼き	五,二〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子新じゃが 山菜	三,六〇〇円
めばる煮つけ 豆腐 筍	四,五〇〇円
いいたこ 新じゃが 鯛の子	三,八〇〇円
京筍土佐煮 または 若筍煮	四,二〇〇円
牛肉柔らか煮 大根	四,〇〇〇円

《揚げ物》

京筍煎り出汁 ほたるいか たらちの芽	四,五〇〇円
目板かかれい唐揚げ	五,二〇〇円

《酢の物》

赤貝酢	四,〇〇〇円
ほたるいか辛子酢味噌	三,二〇〇円

牛ひれステーキすき焼き風	一八,〇〇〇円
にしんそば	三,三〇〇円
鯛茶づけ	八,五〇〇円

※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