

# 皐月 おすすめの一品

## 《突出し》

新じゅん菜 海老 おくら 旨酢	三,五〇〇円
抹茶魚そうめん 新じゅん菜 かに	三,三〇〇円
小鮎煮浸し	三,〇〇〇円
明日葉 かに お浸し	三,〇〇〇円
姫さざえ醤油煮	二,〇〇〇円
天豆	二,七〇〇円
枝豆	二,七〇〇円
白海老 雲丹 ほたて貝 亀甲あん	四,二〇〇円
《お吸物》	
あいなめ葛うち あおさ豆腐	三,六〇〇円
はも葛うち 新じゅん菜	四,〇〇〇円
新茶魚そうめん 新じゅん菜	三,三〇〇円
新蓮根すり流し 鶏真丈	三,〇〇〇円
《お造り》	
かれいす造りまたはお造り	七,六〇〇円
活こちお造り	七,〇〇〇円
鯛松皮造り	六,五〇〇円
しまあじお造り	四,八〇〇円
鯉土佐造り	五,五〇〇円
ほたて貝お造り	四,〇〇〇円
あじたたき	三,八〇〇円
いかそうめん 旨出汁	五,二〇〇円
車海老おどり(一本)	一,六〇〇円

## 《焼き物》

時しらず照焼きまたは 塩焼き	四,〇〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
丸茄子田楽 白身 海老	四,六〇〇円
目板かれい塩焼き	五,二〇〇円
かます一干し	四,〇〇〇円
伊佐木袖香焼き	四,二〇〇円

## 《煮物》

鰯万年煮 丸茄子 小芋	三,六〇〇円
はも柳川鍋	四,五〇〇円
丸茄子 無花果 海老 黒胡麻みそ	四,六〇〇円
牛肉柔らか煮 大根	四,〇〇〇円

## 《揚げ物》

目板かれい唐揚げ	五,二〇〇円
おこぜ唐揚げ 山菜あん	五,八〇〇円
小鮎唐揚げ	三,八〇〇円

## 《酢の物》

赤貝酢	四,〇〇〇円
鰻ざく	五,〇〇〇円
はも梅肉	四,〇〇〇円
和牛ひれステーキすき焼き風	一八,〇〇〇円
土鍋炊き 新生姜ごはん 桜海老(二合二〜三人前)	六,〇〇〇円
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

山里