

水無月 おすすめの一品

《突出し》

枝豆	二,七〇〇円
鯛梅煮	二,八〇〇円
おかひじき かに お浸し	三,〇〇〇円
たこ小倉煮 南瓜 小芋	三,〇〇〇円
新じゅん菜 旨酢 海老 ほたて	三,五〇〇円
鮎うるかか和え	三,五〇〇円
寄せとまと 雲丹 キヤビア	三,八〇〇円
白海老 渡り蟹 雲丹 醤油ゼラ	四,二〇〇円

《お吸物》

水無月真丈 生きくらげ 青味	三,三〇〇円
鯛つみれ小鍋仕立て	三,八〇〇円
もろこしすり流し 真名鰹	四,〇〇〇円
はも葛うち 新じゅん菜	四,〇〇〇円
おこぜ丸仕立て ひさご玉子	四,〇〇〇円

《お造り》

かれいうす造り または お造り	七,六〇〇円
しまあじお造り	四,五〇〇円
鰹土佐造り	五,五〇〇円
真名鰹	五,五〇〇円
ほたてお造り	四,〇〇〇円
いかそうめん 旨出汁	五,二〇〇円
あじたたき	三,八〇〇円
車海老おどり(一本)	一,六〇〇円

《焼き物》

天然鮎塩焼き	四,八〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
はも塩焼き または 照焼き	四,三〇〇円
賀茂茄子田楽 白身 海老	四,八〇〇円
目板かれい塩焼き	五,二〇〇円
太刀魚塩焼き	四,六〇〇円
いさき柚香焼き	四,〇〇〇円
時知らず塩焼き または 照焼き	四,〇〇〇円

《煮物》

賀茂茄子 にしん万年煮 小芋	三,八〇〇円
賀茂茄子 冬瓜 小芋 利久あん	四,〇〇〇円
はも柳川鍋	四,二〇〇円
牛肉柔らか煮 大根	四,〇〇〇円
無花果 冬瓜 小芋 黒胡麻みそ	四,三〇〇円

《揚げ物》

目板かれい唐揚げ	五,二〇〇円
太刀魚唐揚げ 海老 もろこし	五,〇〇〇円

《酢の物》

はも湯引き 梅肉ドレッシング	四,〇〇〇円
鰹さく	五,〇〇〇円
牛ひれステーキすき焼き風	一八,〇〇〇円
冷やしとろろそば 漬け鮪 おくら	四,八〇〇円

※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