

文月 おすすめの一品

《突出し》

枝豆	二,七〇〇円
クレソン かに お浸し	三,〇〇〇円
滝川豆腐 海老 じゅん菜 おくら	三,六〇〇円
じゅん菜 海老 ほたて 旨酢	三,五〇〇円
鰻蒸しパン	三,五〇〇円
鮎うるか 和え	三,五〇〇円
黒豚生ハム 無花果	三,八〇〇円
白海老 生雲丹 ほたて 亀甲あん	四,二〇〇円

《お吸物》

蒸しあわび 冬瓜 澄まし仕立て	四,二〇〇円
土用しじみ真丈 椎茸	三,五〇〇円
冷やしもろこしすり流し かに 生雲丹	四,〇〇〇円
はも葛うち じゅん菜	四,〇〇〇円

《お造り》

かれい 우스造り	七,六〇〇円
勘八	三,八〇〇円
赤いか	五,二〇〇円
いさぎ	五,〇〇〇円
関あじお造り	四,二〇〇円
ほたて焼き霜	四,〇〇〇円
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
はも塩焼き または 照焼き	四,三〇〇円
真名鰹塩焼き	五,二〇〇円
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
賀茂茄子田楽 白身 海老	四,八〇〇円
太刀魚塩焼き	四,六〇〇円
夏鴨ロース塩焼き または ロース煮	三,八〇〇円
天然鰻	時価

《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
目板かれい煮付け	五,二〇〇円
はも柳川鍋	四,二〇〇円
鰻柳川鍋 赤楽鍋仕立て	五,〇〇〇円

《揚げ物》

真名鰹竜田揚げ 海老	四,八〇〇円
目板かれい唐揚げ	五,二〇〇円

《酢の物》

はも湯引き 梅肉ドレッシング	四,〇〇〇円
鰻ざく	五,〇〇〇円
和牛冷やししゃぶ 夏野菜 胡麻・ポン酢	九,〇〇〇円
和牛ひれステーキ すき焼き風	八,〇〇〇円
冷やしとろろそば 漬け鮪 おくら	四,八〇〇円
土鍋炊きご飯(用意あります)(もろこし・枝豆など)	時価

※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