

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》

|            |        |
|------------|--------|
| かれいうす造り    | 七,六〇〇円 |
| 勘八         | 三,八〇〇円 |
| 赤いか        | 五,二〇〇円 |
| いさき        | 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             | 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  |
| 土鍋炊きご飯(ご用意あります)(もろこし・枝豆など) |         |

時価

令和八年  
※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

山里