

葉月 おすすめの一品

《突出し》

枝豆	二,七〇〇円
滝川豆腐 雲丹 じゅん菜	三,六〇〇円
クレソン ずいき かに お浸し	三,〇〇〇円
鮎うるか和え	三,〇〇〇円
海老 床節 椎茸 じんだ和え	三,〇〇〇円
すっぱん玉子豆腐 雲丹 コンソメあん	三,五〇〇円
石垣貝 白ずいき 九条葱酢味噌	三,八〇〇円

《お吸物》

万願寺唐辛子すり流し あわび葛うち	四,二〇〇円
冷やしもろこしすり流し かに 雲丹	四,〇〇〇円
はも葛うち 松茸	四,五〇〇円
はも真丈 じゅん菜	三,八〇〇円
すりおろし冬瓜 黒豚	三,五〇〇円

《お造り》

かれいうす造り	七,六〇〇円
こち焼き霜	六,〇〇〇円
赤いか	五,二〇〇円
いさきお造り	五,〇〇〇円
関あじお造り	四,二〇〇円
はたて焼き霜	四,〇〇〇円
平政	三,八〇〇円
車海老おどり (一本)	一,六〇〇円

《焼き物》

目板かれい塩焼き	五,二〇〇円
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
三色豆腐田楽	二,八〇〇円
丸茄子田楽 白身 海老	四,八〇〇円
太刀魚塩焼き	四,六〇〇円
甘鯛若狭焼き	五,五〇〇円
夏鴨ロース塩焼き	三,八〇〇円
天然鰻	時価

《煮物》

丸茄子 鰻山椒煮 冬瓜 湯松茸	四,八〇〇円
丸茄子 冬瓜 小芋 利久あん	三,八〇〇円
牛肉柔らか煮 大根	四,〇〇〇円
目板かれい煮付け	五,二〇〇円
鰻柳川 赤楽鍋	五,〇〇〇円

《揚げ物》

甘鯛フライ 松茸 自家製タルタル	六,五〇〇円
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	五,〇〇〇円
鰻ざく	五,〇〇〇円
和牛冷やししゃぶ 夏野菜 胡麻ばん酢	九,〇〇〇円
和牛ひれステーキ すき焼き風	一八,〇〇〇円
冷やしからすみ とろろそば	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