

長月 おすすめの一品

《突出し》

枝豆

二,七〇〇円

翡翠銀杏

三,三〇〇円

焼き茄子 なめこおろし海老 おくら

二,八〇〇円

秋の実白和え

二,八〇〇円

秋刀魚生姜煮 菊花浸し

二,八〇〇円

生雲丹 長芋 おくら

四,〇〇〇円

《お吸物》

松茸土瓶蒸し

八,八〇〇円

焼き茄子すり流し 舞茸 いか真丈

三,五〇〇円

はも葛うち 松茸

四,五〇〇円

萩真丈 松茸 菊花椀

三,八〇〇円

《お造り》

鯛うす造り

七,六〇〇円

戻り鰹 土佐造り または たたき

五,五〇〇円

しまあじお造り

四,八〇〇円

やりいか細造り

五,二〇〇円

北寄貝お造り

三,八〇〇円

白川甘鯛 雲丹巻き

五,六〇〇円

車海老おどり(一本)

一,五〇〇円

《焼き物》

かます一夜干し

三,八〇〇円

えび鯛塩焼き

四,五〇〇円

秋鮭のこ焼き いくら

四,三〇〇円

秋鮭 はたて陶板焼き 松茸

七,八〇〇円

三色豆腐田楽

二,八〇〇円

のどぐろ塩焼き

六,五〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子 湯松茸

三,八〇〇円

秋の吹き寄せ煮

四,〇〇〇円

秋鮭小田巻蒸し 海老 松茸 銀杏

五,八〇〇円

牛柔らか煮 大根

四,〇〇〇円

のどぐろ煮つけ

六,五〇〇円

目板かれい煮付け

五,二〇〇円

《揚げ物》

目板かれい唐揚げ

五,二〇〇円

はもフライ 松茸 自家製タルタル

六,五〇〇円

《酢の物》

はも湯引き 梅肉ドレッシング

五,〇〇〇円

締め鯖 浅葱和え

三,五〇〇円

牛肉辛子味噌

三,八〇〇円

鰻ざく

五,〇〇〇円

はもしゃぶ 松茸

一七,〇〇〇円

牛ひれステーキすき焼き風

一八,〇〇〇円

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