

神無月 おすすめの一品

《突出し》

揚げ銀杏 壹いわし 三,三〇〇円
枝豆 二,七〇〇円

焼き茄子 なめこおろし 海老 二,八〇〇円

秋の実白和え 二,八〇〇円

かに菊花浸し とんぶり 二,八〇〇円

筋子味噌漬け 三,八〇〇円

秋刀魚姜煮 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

きのこすり流し 芝海老 三,六〇〇円

くえ酒蒸し 松茸 四,五〇〇円

毛蟹真丈 松茸 四,〇〇〇円

蒸しはも 菊花椀 四,〇〇〇円

《お造り》

くえうす造り 七,六〇〇円

紅葉鯛お造り 七,六〇〇円

しまあじ 四,八〇〇円

戻り鰹 土佐造り または たたき 五,五〇〇円

やりいか細造り 五,二〇〇円

すみいか 五,五〇〇円

甘海老お造り 五,五〇〇円

北寄貝お造り 四,〇〇〇円

車海老おどり(一本) 一,五〇〇円

《焼き物》

三色豆腐田楽 二,八〇〇円

かます一夜干し 焼き椎茸 四,二〇〇円

のどぐろ塩焼き 七,〇〇〇円

秋鮭きのこ焼き いくら 四,〇〇〇円

子持ち鮎塩焼き 四,五〇〇円

甘鯛 和牛 栗 朴葉味噌焼き 七,八〇〇円

《煮物》

にしん万年煮 茄子 小芋 三,六〇〇円

鴨治部煮 車麩 無花果 三,八〇〇円

牛柔らか煮 大根 四,〇〇〇円

甘鯛信州蒸し 松茸 六,〇〇〇円

のどぐろ煮つけ 七,〇〇〇円

目板かれい煮付け 五,二〇〇円

《揚げ物》

くえ 無花果 小芋 煮おろし 五,〇〇〇円

甘鯛 松茸フライ タルタル 六,五〇〇円

《酢の物》

あん肝ぼん酢 三,八〇〇円

締め鯖ぼん酢 三,八〇〇円

焼きはも 叩き梅 三,八〇〇円

牛ひれステーキすき焼き風 一八,〇〇〇円

※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