霜月　おすすめの一品

《突出し》

煎り銀杏	三，三〇〇円
枝豆	二，七〇〇円
焼き茄子　なめこおろし　雲丹	三，〇〇〇円
秋の実白和え	二，八〇〇円
あん肝ぽん酢	三，八〇〇円
かに　芹　お浸し	二，八〇〇円
秋刀魚生姜煮	二，八〇〇円

《お吸物》

毛蟹すり流し　玉子豆腐　舞茸	四，八〇〇円
菊芋すり流し　焼き雲子	三，六〇〇円
かに岩茸真丈　椎茸	三，三〇〇円
くえ酒蒸し　舞茸	三，八〇〇円

《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
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
赤貝お造り	四，二〇〇円
車海老おどり（一本）	一，五〇〇円

《焼き物》

鰤塩焼き　または　照焼き	五，五〇〇円
三色豆腐田楽	二，八〇〇円
はも塩焼き　または　照焼き	四，三〇〇円
かます一夜干し	四，五〇〇円
のどぐろ塩焼き	七，〇〇〇円
目板かれい塩焼き	五，二〇〇円

《煮物》

にしん万年煮　茄子　小芋	三，六〇〇円
牛柔らか煮　大根	四，〇〇〇円
聖護院大根風吹き　蛤　海老　しめじ	四，二〇〇円
揚げ海老芋　かに湯葉あんかけ	四，〇〇〇円
のどぐろ煮つけ	七，〇〇〇円

《揚げ物》

くえ　無花果　小芋　煮おろし	四，二〇〇円
目板かれい唐揚げ	五，二〇〇円

《酢の物》

締め鯖ぽん酢	三，八〇〇円
鱈白子ぽん酢	四，〇〇〇円
あわび　赤貝　矢柄　あちゃら和え	四，〇〇〇円

《天然ふぐ料理》

ふぐ煮こごり	三，〇〇〇円
ふぐ刺し	一六，〇〇〇円
焼きふぐ	一一，五〇〇円
ふぐ唐揚げ	一一，五〇〇円
ふぐちり鍋	二一，〇〇〇円
ふぐ焼き白子	時　価

牛ひれステーキすき焼き風	一八，〇〇〇円
松葉蟹料理　十一月一〇日以降ご予約にて	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