

旬と季節のおすすめ

肴

自家製 生いくらの醤油漬け	八八〇
戻り鰹たたきと酒盗	
蕎麦茶の風味山わざび添え	一、一〇〇
千葉県産 茹で落花生	八八〇

刺身

三点盛り	一、九八〇
五点盛り	三、二〇〇

炙り

黒あわび茸炙り	八八〇
焼き牡蠣	五〇〇

銀鮭の西京焼き

九九〇

松茸炙り

五五〇

蒸

旬の茶碗蒸し 松茸	一、三三〇
-----------	-------

菜

蕪と根セロリと大根の 白いサラダ	九九〇
赤水菜と紅心大根の 赤いサラダ	九九〇

揚

黒あわび茸の天ぷら	八八〇
黒舞茸の天ぷら	六六〇

銀鮭の竜田揚げ

八八〇

牡蠣フライ

八八〇

米

松茸ご飯	一、九八〇
------	-------

蕎麦

穴子天せいろ	一、七八〇
--------	-------

甘味

和梨の氷菓	五五〇
和栗の蕎麦玉ぜんざい	八八〇

