

睦月

お勧めの逸品

(酒肴)

- 生子みぞれ和え 一、二〇〇円
- 蕪寿司 一、五〇〇円
- 河豚粕漬 一、五〇〇円
- チーズ盛り合わせ 一、八〇〇円
- 鮎真子うるか 二、〇〇〇円
- このわた 二、五〇〇円
- からすみ 三、〇〇〇円

(カウンター炭火焼)

- 旬の野菜焼き 一、五〇〇円
- 函合蟹 七、〇〇〇円
- 干口子 五、〇〇〇円

(お椀)

- 本日の吸物 二、五〇〇円
- 蟹ふかし 二、〇〇〇円
- 河豚こく 三、〇〇〇円

(お造り)

- 本日のおすすめ 三、〇〇〇円
- 甘海老 三、〇〇〇円
- 河豚薄造り 五、〇〇〇円
- 刺身盛り合せ (四種) 四、五〇〇円

(焼物)

- 尾崎牛 五、〇〇〇円
- サーロインステーキ 六、五〇〇円
- 蒸し鮑バター焼 六、五〇〇円

(煮物)

- 小鯛唐蒸し 一、六〇〇円
- 湯鯛 一、八〇〇円
- 鴨治部煮 二、五〇〇円
- 和牛治部煮 四、〇〇〇円

(揚げ物)

- 野菜天婦羅 一、五〇〇円
- 河豚唐揚げ 二、五〇〇円
- 巻海老天婦羅 三、〇〇〇円

(酔の物)

- 香箱蟹 四、五〇〇円
- 函合蟹 六、〇〇〇円
- 金時草お浸し 一、〇〇〇円
- もずく酢 八〇〇円

(追肴)

- 加賀珍味 二、四〇〇円
- 甘海老このわた、ごり佃煮、河豚粕漬、こんか鯛

- おつまみセット 一、八〇〇円
- 河豚粕漬、たたみ鯛、ごり佃煮、ナッツ

- 胡桃佃煮 八〇〇円

- こんか鯛(鯛の糠漬) 八〇〇円
- へしこ(鯖の糠漬) 八〇〇円
- たたみ鯛 八〇〇円
- 香の物 八〇〇円

(お食事)

- 本日の御飯 一、二〇〇円
- 焼きおにぎり(三個) 一、〇〇〇円
- 茶漬け(海苔 又 梅) 一、六〇〇円
- 加賀手打ち蕎麦 一、六〇〇円

(水菓子)

- 季節の果物 時価
- お抹茶と甘味 一、〇〇〇円

表示価格は全て本体価格(税抜き)でございます。
 当店のお米は全て国内産を使用しています。