

皐月

お勧めの逸品

(酒肴)

- 一、 天豆塩茹で 〇〇〇円
- 一、 河豚粕漬 五〇〇円
- 一、 チーズ盛り合わせ 八〇〇円
- 二、 鮎真子うるか 〇〇〇円
- 二、 このわた 五〇〇円
- 三、 からすみ 〇〇〇円

(カウンター炭火焼)

- 一、 旬の野菜焼き 五〇〇円
- 五、 干口子 〇〇〇円

(お椀)

- 二、 本日の吸物 五〇〇円
- 一、 相並唐揚げ 六〇〇円
- 二、 鱧葛打ち 五〇〇円

(お造り)

- 三、 本日のおすすめ 〇〇〇円
- 三、 甘海老 〇〇〇円
- 三、 真子鰯薄造り 五〇〇円
- 四、 刺身盛り合わせ四種 五〇〇円

(焼物)

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

(煮物)

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

(揚げ物)

- 三、 鮎唐揚げ 〇〇〇円
- 二、 鱧天婦羅 〇〇〇円
- 一、 野菜天婦羅 五〇〇円
- 三、 巻海老天麩羅 〇〇〇円

(酢の物)

- 三、 鱧湯洗い梅酢 〇〇〇円
- 一、 もずく酢 八〇〇円
- 一、 金時草お浸し 〇〇〇円
- 六、 毛蟹 〇〇〇円

(追肴)

- 二、 加賀珍味 四〇〇円
甘海老このわた、ごり佃煮、河豚粕漬、こんか鰯
- 一、 おつまみセット 八〇〇円
河豚粕漬、たたみ粥、ごり佃煮、ナッツ

- 八、 胡桃佃煮 〇〇〇円
- 八、 こんか鰯(鰯の糠漬) 〇〇〇円
- 八、 へしこ(鯖の糠漬) 〇〇〇円
- 八、 たたみ鰯 〇〇〇円
- 八、 香の物 〇〇〇円

(お食事)

- 一、 本日の御飯 二〇〇円
- 一、 焼きおにぎり(二個) 〇〇〇円
- 一、 茶漬け(海苔又梅) 六〇〇円
- 一、 加賀手打ち蕎麦 六〇〇円

(水菓子)

- 一、 季節の果物 時価
- 一、 お抹茶と甘味 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。