神無月のおしながき

お造り
雲丹　あら　かつお
白みる貝　〆さば　しぶ鯛
本日のお造り三種盛り　三六〇〇円～
本日のお造り五種盛り　四六〇〇円～

おつまみ
山形県鶴岡茶豆塩茹で
落花生塩茹で
自家製からすみ
みかん玉子の出巻玉子
つるむらさきと浅利のお浸し
青柳串焼き
子持ち鮎煮浸し
目ひかり竜田揚げと胡瓜の酢の物
しらすトマトサラダ
新銀杏串揚げ

焼き物
鰻蒲焼
さわら柚香焼き
大黒ししゃも焼き
煮穴子炙り
毛蟹グラタン

揚げ物
車海老と季節野菜天婦羅
北海道じゃが芋フライ
はもの天婦羅
くえ唐揚げ

煮物
牛ほほ肉とじゃが芋の煮込
煮穴子の飯蒸し餡かけ
福井県産里芋の蟹餡かけ
くえの煮付け

本日のおすすめ
きんきの塩焼き又は煮付け
松茸とはもの土瓶蒸し
毛蟹
あらの煮付け

食事（富山県産こしひかり）
お食事セット　一三〇〇円
白飯　味噌汁　香の物　お供　五〇〇〇円
愛媛県中山栗の炊き込みご飯
長野県産白ひらたけと浅利の炊き込みご飯五二〇〇円
（二人前　香の物　味噌汁）

ご飯のお供
じゃこ山椒煮　六八〇円
明太子　一一〇〇円
すじこ醤油漬け　九八〇円
椎茸昆布　七八〇円
炙りたらこ　一一〇〇円
自家製梅干し　三八〇円
みかん玉子　三八〇円

デザート
金時豆白玉

コース
おまかせコース一二八〇〇円
おまかせコース一八八〇〇円