

今宵のお奨めメニュー 七月二十九日(金)

懐石コース

「楽」六品 三二〇〇円

「雅」八品 四五〇〇円

「夢」特別懐石 六五〇〇円

*アラカルトのお客様には先付(五百円)が付きます。

肴

酒盗チーズ(五百円) 酒盗(五百円)

あわびの酒蒸し(肝酢で/能登/二千円)

烏賊と冬瓜の明太子和え(六百円)

四万十川の青海苔(六百円) 水茄子ぬか漬(四百円)

ホヤとこのわたの珍味(七百円)

鱧の子塩辛(六百円) 牡丹鱧のお椀(千円)

すっぽんのお椀(天草/千二百円)

冷たいすっぽん汁(タピオカ入り/八百円)

天然岩牡蠣(一個/隠岐産/九百円)

お造り盛合せ(一人前/千円から承ります)

甘鯛(対馬/千八百円) 鱧落とし(淡路/千二百円)

生本まぐろ(銚子/二千円)

白鳥賊(北海道/九百円) 雲丹(北海道/千八百円)

和牛サーロイン(千葉/120g/二千五百円)

うなぎの蒲焼又は白焼(浜名湖/千五百円)

鱧の天婦羅(九百円) 水茄子フライ(六百円)

霧降高原豚肩ロースの冷しやぶ(胡麻だれ/九百円)

冬瓜と南瓜の鶏そぼろ餡かけ(八百円)

白身魚のかま焼き(千円)

手打ち蕎麦(一日十食/八百円)

とうもろこしの炊込みごはん(四、五人前/千八百円)

甘味

あんみつと珈琲又はハーブティー(五百円)

本日の美味しい隠し酒 (店主が自信を持ってお薦めします)

「デュク・ドウ・モンターニュ」ベルギー産 八〇〇円

ノンアルコールのスパークリングジュースです。ワインの成分が含まれており甘すぎず本格的な味わいです。

「綿屋」純米酒 宮城県 八〇〇円 120ml

ほのかな酸味と米の旨み、すーっと消えゆく余韻。

美山錦を使い上品にまとめています。

「花陽浴(はなあび)」純米吟醸酒 埼玉県 八〇〇円 120ml

埼玉県で一番小さな蔵。美山錦を使いバランス良くまとめています。

「愛の澤」純米酒 栃木県 八〇〇円 120ml

佐野の女性杜氏が雄町米で醸すバランス抜群のお酒です。

毎年酒質が上がっています！

「瀬祭(だっさい)」純米大吟醸 山口県 一〇〇〇円 120ml

芳醇です。香りよし味わいよし切れよし。女性に人気で

「ばくれん」吟醸酒 山形県 八〇〇円 120ml

なんと超辛口+20度!ですが、旨みもきっちり感じます。

「池の露」芋焼酎 鹿児島県 八〇〇円 100ml

香りよし!バランスよく味わい深いです!

「佐藤/黒」芋焼酎 鹿児島県 八〇〇円 100ml

ロック、水割、お湯割りなんでも合います。

さすがの美味しさです。

