

今月のおすすめ

2019年9月

四季折々の日本の食材をつかった季節のおすすめ料理です。
旬の味わいを、月替わりでお楽しみください。



生秋刀魚塩焼き、黒豚角煮鱈甲餡、白梅貝含ませ煮、木の子バター焼き、
穴子と舞茸の天麩羅、だだ茶豆、埼玉県産焼さつまいも

だだ茶豆	\$100
白梅貝含ませ煮	\$180
木の子バター焼き	\$100
穴子と舞茸の天麩羅	\$180
生秋刀魚塩焼き	\$220
黒豚角煮鱈甲餡	\$150
埼玉県産焼さつまいも	\$90

～おすすめ刺身～

生いくらつまみ	\$180
新秋刀魚	\$280
殻付帆立貝	\$180
真牡蠣	\$120
皮ハギ薄造り	\$420
メ鯖	\$250

～おすすめ寿司～

生いくら	\$60
炙りえんがわ	\$100
炙りサーモンチーズのせ	\$50
新秋刀魚	\$60
メ鯖	\$50
皮ハギ肝のせ	\$90

*生産状況などにより、予告なく変更されることがあります。