

『4月のおすすめメニュー』

税別表示

【 鯉の酒盗和え 】 . . . 500円

旬の鯉のたたきに濃厚な酒盗を和えた、酒の肴に最高の先付メニュー！何もかけずにお召上がり下さい。



【 豚トロとアスパラの串焼き 】

～桜塩仕立て～ . . . 580円

今の時期ならではの桜風味に仕立てた一品！添えてあるマヨネーズも桜仕様となっております。



【 鯉と茗荷ののっけ盛りサラダ 】

. . . 700円



旬の鯉と茗荷、たっぷりの野菜と共に召上がり頂くボリュームのあるこの時期ならではの一品！

【 蛤と浅蜷の雑炊 】

550円

2種類のやさしい貝の出汁をたっぷり吸ったお米の旨み。3種類の葉味を添えてご提供致しますのでお好みに合わせてどうぞ。



【 旬彩と竹輪の磯辺揚げ 】

680円

竹の子、アスパラガス、春じゃが、磯辺と言えば竹輪！あおさが香る天麩羅に仕上げ、添えてある海苔で巻いてお召上がり下さい。



※写真は全てイメージ例となります。