

秋の一品

今が旬！ ほっとする一品！

秋茄子の揚げ浸し

三九〇円(四二二)



たっぷりきのこと！ねぎとの相性がいい！

きのこと鶏の卵とじ

六五〇円(七〇二)



秋の味覚三種盛り

揚げ銀杏・せりの黒胡麻和え
石川小芋のきぬかつぎ

五〇〇円(五四〇)



秋野菜と大海老
きのこと海老の

天ぷら

六五〇円(七〇二)



揚げ銀杏

秋の味覚！

四〇〇円(四三二)



国産！ 飛騨高山の郷土料理

国産黒毛牛の

朴葉焼き

七八〇円(八四三)



今月の地酒 ひやおろし

三種セツト

五〇〇円
(五四〇)

初孫 もみぢろまん 一もみお浪漫

原料米：出羽の里

精米歩合：55%

日本酒度：+1

アルコール度数：17

蔵元 東北銘醸



山形県
純米酒

単品
一一〇〇円
(一一八八)

二琥泉

こせん

単品
一一〇〇円
(一一八八)

原料米：五百万石
精米歩合：70%

日本酒度：+3

アルコール度数：18.5

蔵元 泉酒造



兵庫県
純米無濾過原
氷温貯蔵

ととりがわ

三子取川

単品

一二〇〇円
(一二九六)

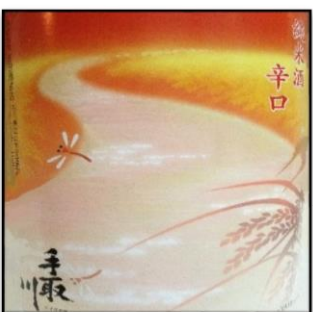
原料米：山田錦・五百万石

精米歩合：55%

日本酒度：+2

アルコール度数：16.8

蔵元 吉田酒造



石川県
純米酒