

# 霜月のおすすめ

## 【旬の前菜】

## 【酒肴の逸品】

湯葉玉子豆腐

六六〇円

ジャンボ椎茸焼き

八四〇円

地鶏節と一緒に

小松菜と

油揚げの煮浸し

六六〇円

蒸し牡蠣

一一〇〇円

宮城県産「金華の波」

レモン塩又はポン酢で

板わさ

九五〇円

天然鰯の塩たたき

一一〇〇円

鱧・甘鯛使用

塩煎り銀杏

一一〇〇円

白子ぼん酢

一六五〇円

北海道産真鱧使用

蒸と蟹の酢の物

一二一〇円

蒸し鮑

二二〇〇円

煎り酒を添えて

からすみ大根

一六五〇円

和風ローストビーフ 二二〇〇円

松坂牛A5等級赤身肉使用