

松茸と秋刀魚

秋のおすすめ



秋の味覚と
日本酒と...

秋の味覚御膳

二、四八〇（二、七三八）

- ・ おまかせ前菜三種
- ・ 松茸の炊き込みごはん
- ・ 秋刀魚と秋野菜の天ぷら
- ・ 自家製打ち立て二八蕎麦

一、松茸の炊き込みごはんと蕎麦

二、三八〇
（二、四〇八）

かけ蕎麦（一〇四増）

一、秋刀魚と秋野菜の天ぷら蕎麦

一、四八〇
（一、六二八）

旬の秋刀魚に、横浜市青葉区鉄（くろがね）町で獲れた「鉄椎茸」、れんこん・紅はるか、など、秋野菜を添えた、旬を味わう五種盛り。

一、鰹のたたきおろしぶっかけ蕎麦

一、四八〇
（一、六二八）

とりあえず

一、彩りおさつチップス

揚げたてをどうぞ

四八〇
（五二八）

一、蕪と茗荷の浅漬け

まずはぜひぱりと

五八〇
（六三八）

一、銀杏揚げ

素揚げをお塩で

五八〇
（六三八）

逸品

一、松茸とハチの春巻き

一本
五八〇
（六三八）

一、里芋と秋茄子の揚げ出し豆腐

六八〇
（七四八）

一、鰹のたたき

七八〇
（八五八）

一、秋刀魚と秋野菜の天ぷら盛合せ

一、五八〇
（七二八）

秋刀魚、鉄椎茸、紅はるか、れんこん など旬を味わう五種盛り。
※二、三人でどうぞ