

長月

お勧めの逸品

(酒肴)

新銀杏	一、〇〇〇円
柚餅子とクリームチーズのカナッペ	一、五〇〇円
河豚粕漬	一、五〇〇円
チーズ盛り合わせ	一、八〇〇円
鮎真子うるか	二、〇〇〇円
このわた	二、五〇〇円
からすみ	三、〇〇〇円

(カウンター炭火焼)

旬の野菜焼き	一、五〇〇円
子持鮎塩焼き	一、六〇〇円
秋刀魚塩焼き	一、六〇〇円
のど黒塩焼き	四、五〇〇円
焼松茸	時価

(お椀)

本日の吸物	二、五〇〇円
目鱈と甘海老つみれの土瓶蒸し	三、五〇〇円

(お造り)

本日のおすすめ	三、〇〇〇円
甘海老	三、〇〇〇円
真子鰯薄造り	三、五〇〇円
刺身盛り合わせ四種	四、五〇〇円

(焼物)

和牛サーロインステーキ	五、五〇〇円
蒸し鮑バター焼	六、五〇〇円

(煮物)

小鯛唐蒸し	一、六〇〇円
鰻蓮根蒸し	二、五〇〇円
鴨治部煮	二、五〇〇円
和牛治部煮	四、〇〇〇円

(揚げ物)

口細鰯唐揚げ	一、八〇〇円
鱧天婦羅	二、〇〇〇円
野菜天婦羅	一、五〇〇円
巻海老天麩羅	三、〇〇〇円

(酢の物)

生ハムと柿のサラダ	一、五〇〇円
能登もずく酢	八〇〇円
金時草お浸し	一、〇〇〇円
毛蟹	六、〇〇〇円

(追肴)

加賀珍味	二、四〇〇円
<small>甘海老このわた、ごり佃煮、河豚粕漬、こんか鰯</small>	

おまみセツト

河豚粕漬、たたみ鰯、ごり佃煮、ナッツ

一、八〇〇円

胡桃佃煮

八〇〇円

こんか鰯(鰯の糠漬)

八〇〇円

へしこ(鯖の糠漬)

八〇〇円

たたみ鰯

八〇〇円

香の物

八〇〇円

(お食事)

本日の御飯	一、二〇〇円
焼きおにぎり(二個)	一、〇〇〇円
茶漬(海苔又梅)	一、六〇〇円
加賀手打ち蕎麦	一、六〇〇円

(水菓子)

季節の果物	時価
お抹茶と甘味	一、〇〇〇円

表示価格は全て本体価格(税抜き)でございます。
当店のお米は全て国内産を使用しています。