



今宵と。

初めの一杯のお供に

秋の前菜4種盛り 690円 (税込759円)

- 花卉茸のお浸し ● シャインマスカットといちじくの白和え
- 鴨ロース煮 (カシスマスタード添え) ● 加賀蓮根のきんぴら



海老と鶏つくね、二つの味を食べ比べ
2種の加賀蓮根挟み揚げ 750円 (税込825円)



旬の木の子に、もちもち生麩がアクセント
海老と木の子のグラタン 850円 (税込935円)



郷土の味を楽しむ、旬のめぎすをふんわり団子に
めぎす団子と木の子の小鍋 890円 (税込979円)



味噌香る金時と、塩で味わうこだわりじゃがいも
五郎島金時とこだわりポテトフライ 590円 (税込649円)



熱々とろ〜りチーズをたっぷり絡めて
木の子と山芋とろろ鉄板焼き 790円 (税込869円)



醤油麹でやわらかく、山椒香る酒の肴
手羽元のぶどう山椒七味焼き [3ヶ] 690円 (税込759円)