

【淡路鱧・房州鮑・伊勢あおり烏賊・夏野菜】

胡桃入り焼味噌 真蛸柔らか煮 谷中生姜 天然魚お造り

淡路鱧と秋田じゅんさいのトウモロコシすり流し 茄子の炭火焼

白瓜と大徳寺麩とアメーラトマト加減酢 あおり烏賊と万願寺青唐のフライ

房州産鮑と車海老と冬瓜の薄葛仕立て 稲庭うどん

※鱧の苦手な方は別献立にてご調整いたします※

【越乃寒梅 純米吟醸 灑（さい）】

新潟県石本酒造より45年ぶりの新商品。米の旨味と繊細でキレがあります。

強いインパクトが時流の日本酒とは一線を画す原点回帰の味わいです。

夏のお料理とともに味わっていただけましたら幸いです。