本日のメニュー

五月二十八日

本日のおすすめ			
栃尾揚げ付け		七	〇〇〇〇〇〇〇
キンキ煮付け		七	〇〇〇〇〇〇〇
ボンゴ鯛西京漬け		六	〇〇〇〇〇〇〇
目抜け鯛宮城みそ漬け		六	〇〇〇〇〇〇〇
※銀鮭粕漬け		六	〇〇〇〇〇〇〇
今年最後のタラの芽料理		五	〇〇〇〇〇〇〇
軽	カツオ（八丈島）	五	〇〇〇〇〇〇〇
	いつまみ	五	〇〇〇〇〇〇〇
	冷奴	五	〇〇〇〇〇〇〇
	モズク酢とひろめの含め煮	四	〇〇〇〇〇〇〇
	新タイム筍	三	〇〇〇〇〇〇〇
	エチオピア（沖縄産）	三	〇〇〇〇〇〇〇
	新マグロ（ギンダラ・イスラ）	三	〇〇〇〇〇〇〇
刺	身盛り合わせ（割り干し大根）	五	〇〇〇〇〇
	タコのビンナガ	五	〇〇〇〇〇
	トウメロウ・山葵醤油和え	五	〇〇〇〇〇
焼	鰹のタタキ	七	〇〇〇〇〇
	カツオのタタキ	六	〇〇〇〇〇
	き物	五	〇〇〇〇〇
	馬刺し	五	〇〇〇〇〇
	カラ塩焼き	九	〇〇〇〇〇
	ミミガー	七	〇〇〇〇〇
	ハツ唐揚げ	六	〇〇〇〇〇
	ミミこの唐揚げ	五	〇〇〇〇〇
	ラスク	五	〇〇〇〇〇
	牛味噌漬け	六	〇〇〇〇〇〇
	牛ハツ味醂漬け	五	〇〇〇〇〇〇
	鮭ハラテーキ	五	〇〇〇〇〇〇
揚	カラ揚げ	六	〇〇〇〇〇〇
	き物盛り合わせ	五	〇〇〇〇〇〇
	鶏の唐揚げ	四	〇〇〇〇〇〇
	鶏軟骨揚げ	六	〇〇〇〇〇〇
漬物	自家製唐揚げ	五	〇〇〇〇〇〇
食事	盛り合わせ	五	〇〇〇〇〇〇
	野菜サラダ	四	〇〇〇〇〇〇
	チーズ盛り合わせ	六	〇〇〇〇〇〇
	日本蕎麦（自家製手打ち十割蕎麦）		
	一人前	六	〇〇〇
	ハーフサイズ	四	〇〇〇
	ご飯	二	〇〇〇
	おにぎり（昆布・鮭・梅ちりめん）		
	一個	二	〇〇〇

※いずれのメニューもなくなり次第終了とさせていただきます

店主

食趣工房
すず木