本日のメニュー

九月一日

本日のおすすめ		
マイワシの甘辛煮	五〇円	
活きグロ山掛け	五〇円	
大秋刀魚塩焼き	六〇円	
活きアナゴの天ぷら	六〇円	
ロースト	七〇円	
活きポーク	七〇円	
活きハモ引き湯ハモ	七〇円	
軽		
いおつまみ	三〇円	
シャレツ	三〇円	
冷奴	三〇円	
冷やしトマト	三〇円	
イカの塩辛	五〇円	
枝豆	三〇円	
さらし鯨	三〇円	
刺身		
アジのタタキ／ナメロウ	六〇円	
新秋刀魚	六〇円	
ホヤ	七〇円	
金目鯛	七〇円	
霜降り馬刺し	八〇円	
盛り合わせ	二〇〇円	
焼き物		
刺身盛り合わせ	一〇〇円	
イワシ味醂干し（小）	四〇円	
イワシ明太子	五〇円	
特上サバ	六〇円	
牛ほほ肉ステーキ	六〇円	
揚げ物		
鶏軟骨の唐揚げ	五〇円	
鶏唐揚げ	六〇円	
自家製さつま揚げ	六〇円	
漬物盛り合わせ	四〇円	
チーズ盛り合わせ	六〇円	
食事		
日本蕎麦（自家製手打ち十割蕎麦）		
一人前	六〇〇円	
ハーフサイズ	四〇〇円	
ご飯	二〇〇円	
特製シラスご飯	六〇〇円	

※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

十割蕎麦

さつま揚げ

食趣工房
すず木