本日のメニュー　十月九日

本日のおすすめ
霜里農場の有機農法食材

霜里とうふ　六〇〇円
霜里ふわふわ厚揚げ　六〇〇円
霜里ふわふわピリ辛厚揚げ　六〇〇円
黄金たけとチーズのオムレツ　七〇〇円
カキフライ　七〇〇円
新秋刀魚塩焼き　七〇〇円
茄子とかぐらからし味噌炒め　六〇〇円
青茄子味噌田楽　六〇〇円
ロースとんポーク　七〇〇円
湯引き鱧の卵とじ　八〇〇円
生鱧の身お刺身　八〇〇円
秋刀魚甘露煮　七〇〇円
シラスおろし　五〇〇円
枝豆　三〇〇円
根ミツバヌタ　三五〇円
里芋甘辛煮　三五〇円
キュウリとキャベツの浅漬け　三五〇円

アジのタタキ・ナメロウ　六〇〇円
秋刀魚活き〆　六〇〇円
馬刺し　八〇〇円
カンパチ　七〇〇円

イワシ明太子　五〇〇円
牛さいころステーキ　五五〇円

鶏軟骨の唐揚げ　五〇〇円
アジフライ　五〇〇円
マグロホホ肉の串カツ　六〇〇円
自家製さつま揚げ　六〇〇円
ーズ盛り合わせ　六〇〇円

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
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