本日のメニュー

十月二十三日

食趣工房
すず木

本日のおすすめ

海の老	唐上げ	六〇〇円
川ガニ	からし味噌炒め	六〇〇円
※特上サバ（伴助）		六〇〇円
※新広島産カキフライ		六〇〇円
秋刀魚塩焼き		六〇〇円
ロースとんぽーく		七〇〇円
鱈の卵とじ		八〇〇円

軽い

エシャレット	おつまみ	三〇〇円
イカの塩辛		三五〇円
ミツバのヌタ		四〇〇円
新銀杏		四〇〇円
里芋甘辛煮		四〇〇円
ウリとキャベツの浅漬け		四〇〇円

刺身

アジ		六〇〇円
殻付ホタテ		六〇〇円
秋刀魚		六〇〇円
戻りカツオ		六〇〇円
／馬刺し		七〇〇円
イワシ		八〇〇円

焼き物

明太子		五〇〇円
ホタテ		五〇〇円
米茄子	味噌田楽	五〇〇円
牛すじ	塩焼き	五〇〇円
生カマス		六〇〇円
連子鯛	一匹（大）	六〇〇円
開き干物	半身（大）	六〇〇円
	一	四〇〇円

揚げ物

鶏ア	骨の唐揚げ	五〇〇円
鶏ジ	フライ	五〇〇円
軟骨	唐揚げ	五〇〇円
自家製さつま揚げ		六〇〇円
真鱈のサクリ揚げ		六〇〇円
盛り合わせ		七〇〇円

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

※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