鯛かぶとオランダ煮

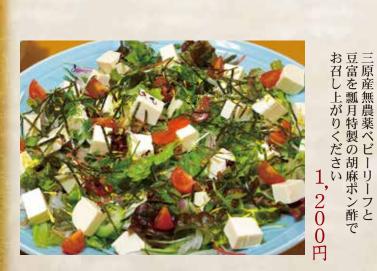
特製の醤油出汁で煮付ける。一度、高温の油で揚げて、 当店自慢のかぶと煮です。

1,500円



季節のお魚煮付け

天候等により品切れの場合がございます。 ご了承くださいませ。



旬彩豆富サラダ



茶碗蒸し

700円

鯛骨蒸し 瓢月特製のポン酢でお召し上がりください。鯛の頭を純米酒で蒸しあげています。

1,500円