# おすすめ 春 メニュー 2024

## ホタルイカ酢味噌
春が旬のホタルイカに、
爽やかな酢味噌を合わせました。 580

## 初鰹のたたき
赤身が多くて脂が少なく、さっぱりした
淡白な味わいの初鰹を香ばしく炙った逸品 700

## 釜揚げしらすポン酢
穫れたてを「釜」で茹で上げた、
ふんわり食感をさっぱりとポン酢で 480

## 鰆の西京焼き
春を代表する魚『さわら』を白味噌に
漬け込んで焼いた京料理。 600

## 桜海老と新玉ねぎのかき揚げ丼
サクサクとした食感と桜えびと新玉ねぎの
甘さ、香ばしさを味わえる丼ぶり 980

## 地域限定メニュー

## アスパラマヨネーズ
シャキッとアスパラに
マヨネーズの黄金コンビ！ 380

## わかさぎ天ぷら
春先に一年で一番脂が
のって旬を迎えるわかさぎ。 780

## 若竹うどん・そば
さっぱりあっさり、
優しいお味のおうどんです。 880

## 桜えび入りクリーミィ コロッケカレー
桜エビの香ばしい風味となめらかな
ホワイトソースのミルク感が
カレーと良く合います 1,180

## 春の定食&セット

## 桜鯛のしゃぶしゃぶ御膳
旬を迎えた鯛と旬菜・自慢の豆富を
詰め込んだヘルシーな豪華御膳 1,880

## 海老と春野菜の天ぷら御膳
大ぶりの海老と菜の花・筍などの
春野菜をサクッと揚げました 1,980

## おすすめドリンク

## 桜塩サワー
桜香るさっぱりとした
サワーです。 530

## 酔鯨 新酒
バランスの良い吟醸香と、
酔鯨らしいすっきりとした
甘味・酸味の味わいです。 770

※写真はイメージです。