



秋旬

秋意漸濃，和食と厳選當旬美味食材

秋天最好吃、北太平洋產油脂豐富「秋刀魚」、肉質鮮美肥嫩「挪威鮭魚」、口感綿糯清甜「栗子」以及爽口彈牙、味道鮮美的「舞菇」，結合和食さと定番料理，帶來完美的美食饗宴。

秋限定 定番料理



秋刀魚天丼 230. 主食單點 180.
■秋刀魚天丼■茶碗蒸■味噌湯



鮭魚舞天丼 230. 主食單點 180.
■舞天丼■茶碗蒸■味噌湯

秋の樂食彩御膳 368.

- 季節御飯(鮭魚/舞菇/湯葉)■刺身二種(鮭魚/花枝)■季節天婦羅(根島海蝦/栗子/舞菇/海苔/南瓜/蓮藕/秋葵)■胡麻野菜■秋刀魚甘露煮■茶碗蒸■味噌湯■漬物



(秋限定) 鹽烤鮭魚定食 280.
■鹽烤鮭魚■季節天婦羅■白飯■漬物■茶碗蒸■味噌湯
鮭魚主食單點 150.



(秋限定) 海鮮相撲鍋 280.
■相撲蔬菜小鍋■季節海鮮拼盤■副食(白飯/烏龍麵/科學麵/雜炊 擇一)■芝麻磨鉢

相撲鍋 美味的秘訣：將芝麻搗破，舀入一勺滾過之高湯入碗中，依個人喜好加入調味料等作為佐料沾醬，與煮熟食材一同食用。



(秋限定) 海老天婦羅鍋燒烏龍麵 260.



栗子天婦羅 60.
秋刀魚天婦羅 80.
貼心叮嚀：魚有細刺請小心食用