

# 逸品

## 鯛かぶとオランダ煮

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

1,500円



## ■ 旬のお魚煮付け

時価

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。

## ■ 旬彩豆腐サラダ

三原産無農薬ベビーリーフと  
豆腐を瓢月特製の胡麻ポン酢で  
お召し上がりください

1,200円



## ■ 鯛骨蒸し

1,500円

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



## ■ 茶碗蒸し

700円

朝一番出汁と世羅産卵でつくった  
なめらかな食感

