

# 【お蕎麦と一緒に楽しみください】

## ◆ ル レクチェの蜜煮 380円

ル レクチェの上品な甘味と食感を活かしながら  
隠し味に「朝日山」とレモン風味を加えて仕上げました。  
お蕎麦のお供にデザート感覚でお召し上がりください。



## ◆ 里芋の揚げ出し 550円

里芋のホクホクとした食感と、香ばしさが味わえる  
一品です。お蕎麦と一緒に食べると絶妙です。



## ◆ 佐渡牡蠣の燻製 550円

身が柔らかく、マイルドで美味しい佐渡牡蠣を  
燻製にして…お酒のアテにぴったりです。



## ◆ 朝日山 酒粕ウィナー 4本 690円 2本 350円

どんな素材にもよく合う朝日山の酒粕。ウィナーの  
ジューシーな味わいと酒粕の豊かな風味が楽しめます。



## ◆ たらこ粕漬け 450円

お酒のアテには是非、たらこ粕漬けを  
どうぞ。



## ◆ 自家製 鴨ロース煮 580円

プロの調理人が熟練の技でつくった自家製ロース煮は  
お蕎麦ともう一品にちょうどよい量と味わいです。