

さつき
皐月

※六月末日まで
※税込み価格

季節の
お献立

みなづき
水無月



白身のトロとも称される上品な味わいの「のど黒」とアスパラやミョウガなどの季節野菜を天麩羅にして。天麩羅は、素材そのものを味わうことの出来る料理のひとつです。当社指定農園で栽培されたそば粉をつかった風味豊かな蕎麦とお楽しみください。

のど黒と季節野菜の
天麩羅せいろ蕎麦
一五〇〇円

〈季節替わりのおすすめ蕎麦〉

〈季節替わりの井ぶりそば御膳〉

初鰹タタキ井そば御膳

脂身が少なく身もしまっていて、さっぱりとした食感が魅力の「初鰹」は表面だけを炙るタタキがおススメです。今が旬の「初鰹」を美味しくお召し上がりください。

越の鶏照焼井そば御膳

新潟ブランド鶏「越の鶏」は鶏肉本来の旨みが際立った鶏肉です。そんな「越の鶏」をつかった日本料理の調理人がつくる醤油をベースにした甘みのあるタレをぬりながら焼く照焼井をお楽しみください。

各1080円