

— お造り *Sashimi* —

本日のお造り盛合せ 五種盛り 三八〇〇
本日のお造り盛合せ 三種盛り 二四〇〇
単品

- ・葱鮪 一五〇〇
- ・鱈の炙り 和漢の塩 二二〇〇
- ・熟成スミイカ 一四〇〇
- ・桜鯛の昆布締め 鯛子ピユレ 二二〇〇
- ・シメサバ切り干大根と大豆の甘酢漬 二〇〇

— 小鉢・冷菜 *Small dishes, cold dishes* —

菜の花とシラスのおひたし 七〇〇
根セロリと梅水晶の和えもの 六八〇
インゲンのピーナッツ胡麻和え 六五〇
翠のためき冷奴 高柳豆腐店 一〇〇〇
もろきゅうレンズ豆味噌ともろみ 六五〇

— サラダ *Salad* —

伊豆 鯖の炙りと春菊、芽キャベツのサラダ 一五〇〇
ずわい蟹とウドのサラダ 林檎のドレッシング 一八〇〇

— 揚げもの *Fried food* —

ランタン名物 鶏のから揚げ おろしポン酢 九〇〇
手羽の塩から揚げ 柚子胡椒 八五〇
安曇野放牧豚とトマトの一口カツ 八五〇
芝海老のから揚げ チャットマサラ風味 八〇〇
炭香ポテトフライ ペコリーノロマーノチーズ 一〇〇〇

— 蒸し・煮もの *Steamed / Boiled dishes* —

安曇野放牧豚 焼売 発酵バターと黒七味 二二〇〇
和牛すじの出汁肉豆腐 オレガノラー油添え 一三〇〇

— 焼きもの *Grilled dishes* —

伊豆直送 無添加干物 七〇〇

- ・国産 キビナゴ 一六〇〇
- ・北海道 ホッケ 八〇〇
- ・岩手 はりこさんま 一八〇〇
- 鮭類肉のムニエル 山椒おろしポン酢 二五〇〇
- しつとり 鶏胸肉 もろみの焦しバターソース 三四〇〇
- 安曇野放牧豚 ロース 味噌漬け焼き

— 酒のあて *Sake snacks* —

漬物盛合わせ 一〇〇〇
菊芋の糠漬けとコンチチーズ 九〇〇
玄米餅の海苔巻き 酒粕辛子明太子 (二ケ) 八〇〇
酒肴 レーズンバター 一〇〇〇

— ご飯もの・め *Rice dishes / final meal* —

土鍋ごはんのおむすび 漬物と味噌汁 (二人前) 二六〇〇
イカ墨焼きそば ゆかりガリ 一五〇〇

— 甘味 *Sweets* —

阿部酒造 酒粕のアイス 五〇〇