

◆ 桜鯛とアボガドの
和風カルパッチョ

950円(税込1,045円)



春 季節料理

Spring Menu



◆ 大浅利の2種焼き
(ガーリックオイル・ホワイトソース)

800円(税込880円)



◆ 桜肉のタタキトリュフ塩添え

980円(税込1,078円)

サワラ
◆ 鱈のvari三種焼き

南林酒店 山崎慎之介 作 890円 (税込979円)

◆ 桜鯛と山葵のロール寿司

南林酒店 店長 伊賀康司 作 950円 (税込1,045円)

大乃寿司 名物

◆ トロたくロール

14切れ 1,580円 (税込1,738円)
8切れ 880円 (税込968円)

◆ カマの煮付け

750円 (税込825円)

◆ カマの塩焼き

750円 (税込825円)

◆ 大浅利の2種焼き

(ガーリックオイル・ホワイトソース)

800円 (税込880円)

大和店 成田久美子 作

◆ 桜鯛とアボガドの
和風カルパッチョ

950円
(税込1,045円)

◆ 桜肉のタタキ
トリュフ塩添え

980円 (税込1,078円)

大和店 店長 北原 幸 作

◆ ハマダリ
蛤と旬菜の
酒蒸し

(2人前) 1,380円
(税込1,518円)

大和店 山崎剛道 作

◆ 春野菜
盛り合わせ天麩羅

(2人前) 1,500円
(税込1,650円)

(1人前) 800円
(税込880円)

・ふきのとう
・タラの芽
・こごみ
・新竹の子
・うるい・山うど
・桜海老かき揚げ

※写真は2人前です

※仕入れの都合により内容・価格は変更になる場合がございますのでご了承ください

本日のおすすめにつきましてはスタッフにお問い合わせください

◆ 天麩羅盛り合わせ



◆ 蛤の土瓶蒸し



◆ 旬握り七貫・巻物二種

春の旬
大乃和膳
三、〇〇〇円
(税込三、三〇〇円)

一味真
大乃和膳