



柔らか豚と茄子、
香味野菜の炙り焼き



夏鰹の菜味たっぷり押し寿司



コーンカリカリ揚げバター添え

夏の お楽しみ料理

Summer Menu

夏の旬
大乃和膳
四、五〇〇円
(税込四、九五〇円)

一味真
大乃寿司



生湯葉のさっぱりサラダ
 サツパリとした豆乳ベースのドレッシングになっています。野菜と湯葉で夏バテ予防にいかがでしょうか。
950円
 (税込1,045円)



夏鮭の葉味たっぷり押し寿司
 夏の旬アジいつもは握り！押し寿司で新しいアジを吟味してください。
900円
 (税込990円)



夏野菜 天ぷら盛り合わせ
2人前 1,800円 (税込1,980円)
1人前 1,200円 (税込1,320円)



コーンカリカリ揚げ バター添え
 トウモロコシと香り高いバターの絶妙な組み合わせを是非お楽しみください。
800円
 (税込880円)



柔らか豚と茄子、香味野菜の炙り焼き
 低温調理で仕上げた柔らかい豚と旬の野菜を一口で是非ご賞味ください。
1,200円
 (税込1,320円)

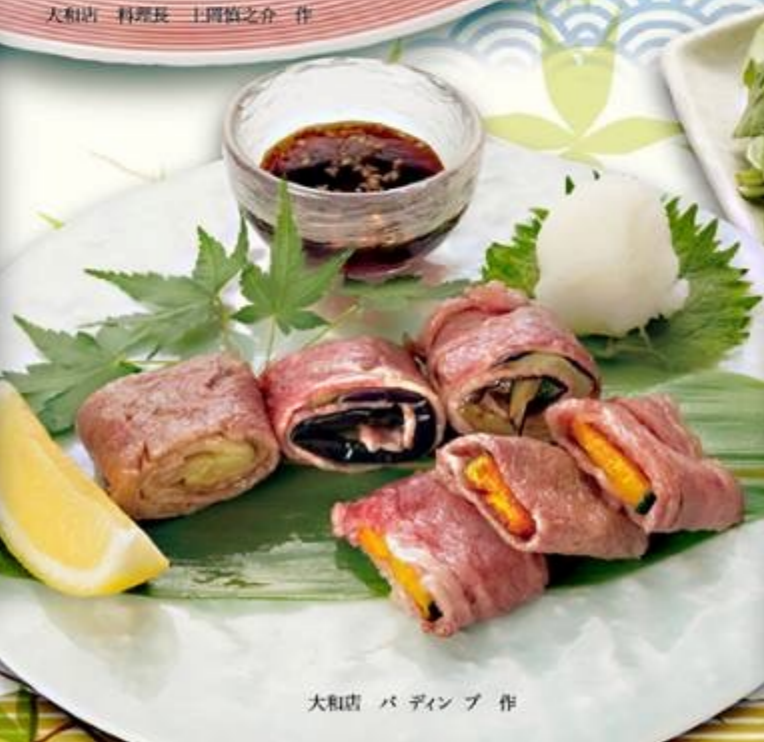


4切れ 550円 (税込605円)
8切れ 980円 (税込1,078円)
14切れ 1,780円 (税込1,958円)

名物 トロたくロール



ゴーヤとホヤのアヒージョ
 ホヤの独特な旨味が火にかけることでニンニクなどの野菜とも相性も良く、日本酒に良く合うつまみになっています。
980円
 (税込1,078円)



炙り和牛の野菜巻き
 特製甘ダレでお召し上がりください。
1,200円
 (税込1,320円)



ローストビーフと茄子 フレンチドレッシング添え
 アクセントに、コンソメジュレとご一緒にお召し上がりください。
1,200円
 (税込1,320円)



寿司屋の海山酢の物
 季節の恵みをさっぱりとした一皿に香り豊かな酢加減で、後味すっきり
700円
 (税込770円)

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

大和店 パティンブ 作

大和店 店長 伊沢康司 作