

期間限定 10月～11月



太刀魚御膳

一四〇〇円

太刀魚の塩焼き、天ぷら盛
刺身、茶碗蒸し、ご飯、吸い物

秋は太刀魚の旬であり、脂が乗ってうま味が増し、
美味しい時期です。

秋の味覚を存分にをお楽しみください

秋
の味覚
太刀魚

たちうお

フェア



太刀魚の唐揚げ

六八〇円

油で揚げたタチウオは身が
ふっくらとしていて、ご飯にも
良く合います。



太刀魚の塩焼き

六五〇円

太刀魚は脂質が非常に多い白身魚で、
塩焼きにするとその脂の旨味と上品な
白身の食感が楽しめます。