

鮭の糀づけ定食 ¥2,200



鮭の糀づけ（甘糀使用） 厚焼き卵 吟製おから 旬野菜の小鉢
御飯 田舎汁 漬物 酒粕の寒天寄せ

※糖化した酒造用糀に14日間漬け込んだ伝統の味

甲州豚の塩糀づけ焼き定食 ¥2,700



甲州豚の塩糀づけ焼き とろろ 小鉢二品
御飯 田舎汁 酒粕の寒天寄せ

※七賢塩糀で漬け込んだ富士桜ポーク使用

臺眠ビーフ定食 ¥3,000



ビーフシチュー 旬野菜の小鉢 しめじのさっと煮
御飯 漬物 酒粕の寒天寄せ

※5日間煮込んで作ったソース
味噌と日本酒が隠し味