本日のメニュー

九月二十五日

食趣工房 すず木

本日のおすすめ

じゃがバター	五〇〇	円
金目鯛カブト煮	六〇〇	円
新秋刀魚塩焼き	六〇〇	円
茄子とかぐらからし味噌炒め	六〇〇	円
マグロホホ肉のムニエル	七〇〇	円
ロースとんポーク	七〇〇	円
金目鯛煮付け	八〇〇	円
銀鱈のサックリ揚げ	八〇〇	円

軽い

お通し	三〇〇	円
モロヘイヤとササミ梅肉和え	三五〇	円
もろみらっきょう	三五〇	円
冷やしトマト	三五〇	円
冷奴	四〇〇	円
キムチ	四〇〇	円
ユッケ	四〇〇	円
塩辛	四〇〇	円
カリカリ梅	四〇〇	円
ウリとキャベツの浅漬け	四〇〇	円

刺身

イワシのタタキ・ナメロウ	六〇〇	円
アジのタタキ・ナメロウ	六〇〇	円
秋刀魚	六〇〇	円
金目鯛	六〇〇	円
刺身盛り合わせ	一五八〇	円

焼き物

サイワシ明太子	五〇〇	円
バワシ醤油干	六〇〇	円
マグロホホ肉の串焼き	六〇〇	円
ツボ鯛	六〇〇	円
特上サバ	六〇〇	円
牛さいころステーキ	六〇〇	円

揚げ物

鶏軟骨の唐揚げ	五〇〇	円
鶏アジの唐揚げ	六〇〇	円
自家製さつま揚げ	六〇〇	円
チーズ盛り合わせ	六〇〇	円

食事

日本蕎麦（自家製手打ち十割蕎麦）		
一人前	六〇〇	円
ハーフサイズ	四〇〇	円

※いずれのメニューもなくなり次第終了とさせていただきます

店主

十割蕎麦

さつま揚げ