

厚切り
ふくいサーモン
(一貫)
500円
税込550円



至極の
厚切り



秋の味覚市

2026

Autumn Gourmet Festival

開催期間
11/3 火祝
まで

仕入れ状況により
欠品となる
メニューもございます。

秋の三貫主
いくら軍艦
さんま
ふくいサーモン
818円
税込900円



さんま
436円 税込480円



炭火焼きかつお
436円 税込480円



炭火焼きかつお
香味野菜
500円 税込550円



秋メさば **限定数量**
359円 税込395円



秋さば
炙り
359円
税込395円

ガリさば巻
436円
税込480円



—— ふくいサーモン ——
温度の低い福井のきれいな海で育った「ふくいサーモン」。
肉質の良さに自信あり!上品な脂ののりともっちりとした肉質。サーモン特有の臭みがないことも自慢です。

厚切りふくいサーモン
醤油炙り(一貫)
500円 税込550円



ふくいサーモン
436円 税込480円



サーモン
いくら軍艦
564円
税込620円



ふくいサーモン
塩麹炙り
500円 税込550円

白舞茸握り
305円
税込335円





秋の刺身3点盛
ふくいサーモン・炭火焼きかつお・さんま

1,300円 税込1,430円



松茸土瓶蒸し

1,300円 税込1,430円



カレイ唐揚げ

659円 税込725円



秋の天ぷら盛合せ

872円 税込960円



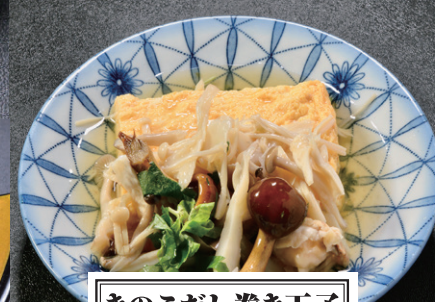
**かつお刺し
九州胡麻醬油**

1,000円 税込1,100円



**さんま刺し
肝醬油添え**

900円 税込990円



きのこだし巻き玉子

436円 税込480円



サーモンときのこサラダ

564円 税込620円



きのこことあさりのお吸い物

436円 税込480円



〔イヴォワール洋菓子店〕
秋のおすすめデザート

別紙メニューを
ご覧ください



食材を引き立てるこだわり焼酎
秋の味覚とご一緒にいかがですか？

白相酒造〔栃木県那珂川町〕

栃木の恵みを、まっすぐ一杯に。

白相酒造の焼酎は、栃木県産の芋や麦など地元の原料にこだわって造られる、地域色豊かな本格焼酎です。那珂川町の蔵で培われた手仕事を生かし、素材の持ち味を素直に引き出した味わいが魅力です。土地の恵みを感じながら、食事とともにゆっくり楽しむ一本として親しまれています。

**おすすめ
です！**



**本格焼酎とちあかねFB
花酵母仕込み**

栃木県産紅あずまを使用し、花から分離・開発された『花酵母』で仕込んだ芋焼酎です。やわらかい口当たりと、サツマイモの甘い香りが優しく香る、飲みやすさが特長です。

ロック・水割り・お湯割り・炭酸割

564円 税込620円



**本格焼酎とちあかね栗
甕壺熟成**

栃木県宇都宮市の栗を使用し、甕壺で熟成させた栗焼酎です。25度ですが、栗の原料特性であるトロっとした甘みと旨味がしっかり感じられます。

ロック・水割り・お湯割り・炭酸割

564円 税込620円



**本格山椒焼酎とちあかね
二荒山神社中宮祠山椒使用**

日光市にある二荒山神社中宮祠の境内に自生している山椒を使用した焼酎。少しスパイシーな洋酒のような味わいで、且つ柔らかなお酒です。

ロック・水割り・お湯割り・炭酸割

564円 税込620円