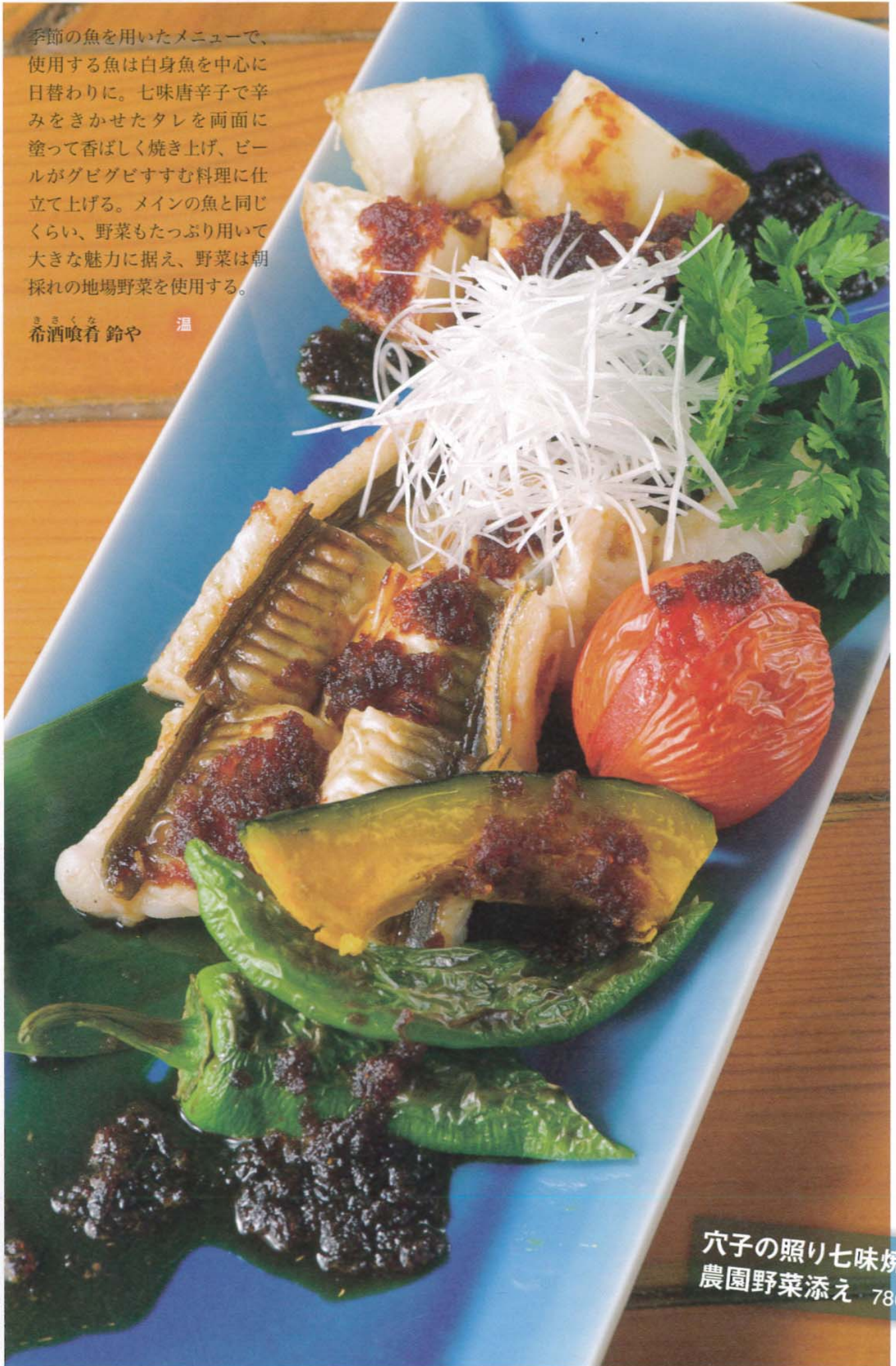


季節の魚を用いたメニューで、使用する魚は白身魚を中心に日替わりに。七味唐辛子で辛みをきかせたタレを両面に塗って香ばしく焼き上げ、ビールがグビグビすすむ料理に仕立て上げる。メインの魚と同じくらい、野菜もたっぷり用いて大きな魅力に据え、野菜は朝採れの地場野菜を使用する。

温  
希酒喰肴 鈴や



穴子の照り七味焼き  
農園野菜添え 780円