

～THE WASHIN 旬の逸品～

- ・新潟枝豆の塩茹で 700円

上越の大滝さんが作った極早生種『月夜音』。早生種ながら、甘みがしっかりとある枝豆です。

- ・新潟十全茄子の浅漬け 700円

新潟発祥の伝統ナスで、ジューシーさが特徴の一品。

- ・トマトと刻み野菜のサラダ 850円

一口サイズにカットしたトマトと、小口に切った夏野菜を和えてサラダ仕立てに。

- ・とうもろこしの天麩羅 900円

上越産のとうもろこし『ゴールドラッシュ』を、蒸して甘みを出し、シンプルに天麩羅にしました。

- ・とうもろこしと海老の真丈揚げ（4個） 1,200円

海老ととうもろこしと玉葱だけで贅沢に仕上げた真丈を、一口サイズにし、揚げております。

- ・白海老米粉揚げ 1,200円

白海老をシンプルに米粉で揚げました。お酒の肴にぴったりな一品。

- ・河豚の子粕漬け 950円

佐渡秘伝の珍味、ごまふぐの卵巣を2年以上塩蔵し、無毒化したものを酒粕に漬け、熟成させてあります。

- ・蛍烏賊ルイベ 800円

蛍烏賊の沖漬けを凍らせたもので、しゃりとした触感と、口の中でとろける旨味。日本酒の肴やご飯のお供にオススメの一品。

～季節の土鍋飯～

- ・鮎と新生姜土鍋飯 3,500円

- ・煮穴子と実山椒土鍋飯 3,800円