

塩辛 珍味

| | |
|---|------|
| ◆ 鮎 <small>あわび</small> の塩辛 | 一三八〇 |
| ◆ 鯛の子印 たらこの塩辛 | 六八〇 |
| ◆ 莫久来 <small>ばくらい</small> (ホヤとこのわたの塩辛) | 九〇〇 |
| ◆ 潤香 <small>うるか</small> (鮎わたの塩辛) | 八八〇 |
| ◆ たこまんま (たこの卵の塩辛) | 八三〇 |
| ◆ 鰹 <small>かつお</small> の酒盗 | 六八〇 |
| ◆ 鯛わた塩辛 | 八〇〇 |
| ◆ 牡蠣 <small>かき</small> の塩辛 | 八八〇 |
| ◆ いかの塩辛黒造り | 七〇〇 |
| ◆ いかの塩辛 | 六八〇 |

| | |
|--|------|
| ◆ 塩うに | 一四三〇 |
| ◆ ほたるいかの沖漬け | 八〇〇 |
| ◆ 梅水晶 <small>うめすいしょう</small> (鮫の軟骨の梅和え) | 八三〇 |
| ◆ からすみ | 一六五〇 |
| ◆ 生からすみ | 一〇六〇 |
| ◆ 塩辛とご一緒・・・ | |
| ◆ 釜炊き御飯 <small>炊きあがりまで少々お時間をいただきます。</small> | 八八〇 |
| ◆ じゃがバター | 六五〇 |

炭火焼き

備長炭でじっくりと丁寧焼き上げ、

炭本来の薫りをお楽しみいただけます。

◆ 銀鱈の西京味噌焼き

一七八〇

◆ 三元豚の照り焼き

一二〇〇

◆ みちのく清流どりの一夜干し

一〇〇〇

御数

◆ みちのく清流どりの竜田揚げ

一〇六〇

◆ 牛すじの八丁味噌煮込み

一一〇〇

◆ 焼き雲丹のグラタン

一六三〇

◆ 釜揚げしらすと
絹ごし豆腐のアヒージョ

一〇五〇

一品

- ◆ 生湯葉のべっこう餡 雲丹のせ 七〇〇
- ◆ 彩り野菜の浅漬け 六九〇
- ◆ 葱明太子 六四〇
- ◆ いくらのポテトサラダ 八〇〇
- ◆ 小松菜のサラダ 八八〇
- ◆ 出汁巻き玉子 七八〇
- ◆ 煮穴子 八五〇
- ◆ 長芋のフライドポテト 五八〇
- ◆ 海老真丈 八〇〇

御飯・麺

- ◆ 牛しぐれ煮と青山椒の釜飯 一七八〇
- ◆ 銀鮭といくらの釜飯 二四二〇
- ◆ 鶏塩そば 一〇二〇

甘味

食後にどうぞ。

- ◆ わらび餅 五五〇
- ◆ 焼きプリン 六〇〇



日本酒

全国各地の選りすぐりの季節のお酒や限定酒をご用意しております。

吟醸【山形】

超辛口吟醸

ばくれん

グラス 五七〇

一合 九二〇

品のよい吟醸香、
軽快で円やかなキレの良い味わい、
なんとも爽やかで心地よいお酒。

純米吟醸【長野】

真澄 ますみ

グラス 七〇〇

一合 一二〇〇

透明感があり雑味がなくすっきり、
米の旨味も存分に詰め込まれたお酒。

純米大吟醸【愛知】

醸し人九平次 かもしびとくへいじ

グラス 九八〇

一合 一六四〇

熟した南国の果実を思わせる吟醸香、
口に含むと旨みが広がり、
まるやかな甘さのバランスがとれた旨口。

純米吟醸【三重】

作一恵乃智 さくめぐみのとも

グラス 七〇〇

一合 一二〇〇

洋ナシを思わせる華やかな香り、
豊かでしっかりとした味わい。



おすすめ

三種 飲み比べ

45ml
×
3種
一〇〇〇

純米【京都】

かせぎがしら

稼ぎ頭

グラス二〇〇

一合二一八〇

果実のようなスッキリとした酸味と
米本来のなめらかな丸みが
口中に広がる上品な味わい。

純米【福島】

しゃらく

寫楽

グラス六九〇

一合一一八〇

果実系の含み香が特徴で、
米の旨味がバランスよく口中に広がり、
後味はすっきりとした純米酒。

熱燗

燗酒純米【山形】

れっ

冽

一合一二〇〇

フルーティーなやさしい香り。
米の旨みのほどよいボリューム。
キレのよい後口のお燗用純米酒。

熱燗

純米【埼玉】

しんかめ

神亀ひこ孫

三年熟成酒

一合一三七〇

口当たり滑らかで、円やかな米の旨味、
そしてシャープな切れ味が特徴です。

※お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

*Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.

日本酒泡

水芭蕉 純米吟醸辛口 一〇〇〇

スパークリング【群馬】

シユワットとしたのど越しが心地よく辛口でエレガントな味わい。

国産ジン

季の美 ドライジントニック【京都】 一〇〇〇

ジンとトニックウォーターを別々にご提供。プレミアムな国産ジンとトニックの香りと味わいを交互に楽しめます。

まよさひろ OKINAWA GIN【沖縄】 九九〇

ソーダ割やトニックウォーターなどお好みの飲み方でお楽しみください。



JAPANESE WINE

井筒ワイナリー【長野】
グラス 九九〇

75年あまりの歴史あるワイナリー。
葡萄栽培から醸造まで一貫して行う。
ボトル 五三九〇

白 シヤルドネ

適度な果実味にしっかりと心地好い酸味。理想的なバランス。

赤 メルロー

メルローの上品な香りとタンニン分が調和。果実味豊富なワイン。

高畠ワイナリー【山形】
グラス 一二二〇

葡萄づくり第一に試行錯誤を重ねる
100年以上の歴史あるワイナリー。
ボトル 六六〇〇

泡 嘉 - YOSHI-

スパークリング・シヤルドネ
柑橘系の華やかな香り、豊かなうまみの酸、すっきりとした辛口スパークリング。

※お通し代として 580 円頂戴いたします。※表示価格は税込価格です。

*Cover charge ¥580 will be added to your bill. *Prices are tax included.

泡盛 | 焼酎

麦

| | | |
|-------|-------|-----|
| 青酎 麦 | 【青ヶ島】 | 七八〇 |
| 麦冠情け嶋 | 【八丈島】 | 七三〇 |
| 中々 | 【宮崎】 | 六八〇 |
| 佐藤 麦 | 【鹿児島】 | 八八〇 |

芋

| | | |
|------|-------|------|
| 川越 | 【宮崎】 | 八六〇 |
| 青酎 芋 | 【青ヶ島】 | 一二〇〇 |
| すっぽん | 【鹿児島】 | 八八〇 |
| 赤兎馬 | 【鹿児島】 | 八五〇 |
| なかむら | 【鹿児島】 | 八八〇 |
| 佐藤 白 | 【鹿児島】 | 九三〇 |
| 佐藤 黒 | 【鹿児島】 | 九六〇 |

泡盛

| | | |
|-----|------|-----|
| 美ら波 | 【沖縄】 | 九七〇 |
|-----|------|-----|

黒糖

| | | |
|----|-------|-----|
| 朝日 | 【喜界島】 | 七八〇 |
|----|-------|-----|

栗

| | | |
|--------|------|-----|
| ダバダ火振り | 【高知】 | 七六〇 |
|--------|------|-----|

粕取

| | | |
|----|------|-----|
| 七田 | 【佐賀】 | 八三〇 |
|----|------|-----|

米

| | | |
|----|------|-----|
| 鳥飼 | 【熊本】 | 九七〇 |
|----|------|-----|



※お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

*Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.

オリジナル酎ハイ

こだわり茶葉を
使用したお茶割り

凍頂烏龍茶ハイ

七五〇

米焼酎のすもも緑茶ハイ

八三〇

ハイボール

粕取焼酎七田 吟醸ハイボール

八三〇

フルーティーでクリア、洋ナシやハーブの爽やかな味わい。

百十郎 SHIBUKI ハイボール

八三〇

ハイボール専用日本酒使用、上質なスモーキー感。

知多ハイボール

九八〇

軽やかな味わいと、ほのかに甘い香りが特徴。

サワー

麴レモンサワー

七七〇

生すだちサワー

七五〇

ビール

アサヒ

スーパードライ生

八四〇

アサヒ

ドライゼロ（ノンアルコール）

六三〇

馨和 KAGUA

各 一八〇

● Rouge（赤）

ローストした麦芽とスパイシーな山椒を
ふんだんに使った、どっしり重厚な味わい。



● Blanc（白）

フレッシュな柚子と酵母由来の華やかな香り。
爽やかでドライな仕上がり。



※お通し代として 580 円頂戴いたします。※表示価格は税込価格です。

*Cover charge ¥580 will be added to your bill. *Prices are tax included.

梅酒

花札とろとろの梅酒

八八〇

庭の鶯うぐいすとまり 鶯とろ

九三〇

果実酒

梅乃宿 あらごし桃酒

七八〇

富久長 純米ゆずレモン酒

七八〇

じゃばら酒

八八〇



ソフトドリンク

凍頂烏龍茶 六〇〇 コーラ 五五〇

オレンジジュース 五五〇 ジンジャーエール 五五〇

※お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

*Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.