

ある日のお品書

〜気仙沼フカヒレの春巻き〜

気仙沼フカヒレとすげんの

カラーゲン土鍋仕立て

お造り三種盛り合わせ

〜鮮・旬魚逸品〜

熊本産 極上馬刺し盛り

宮城産 かつむの薫焼き造り

淡路産 はもの落とし

三重産 さわらの炭炙り刺し

淡路産 はもしやぶの土鍋仕立て

〜旬野菜の冷菜〜

北海道 サラダ鈴かぼちゃの冷製

海の幸とアボカドのサラダ

泉州産 水茄子の生ハム巻き 二貫

静岡産 フルーツトマトの冷製

〜旬野菜の炭火烧〜

茨城産 宮本兄弟の蓮根

徳島産 肉厚椎茸 一ヶ

泉州産 泉州水茄子

奈良産 万願寺唐辛子

熊本県 新銀杏「藤九郎」の炭火烧き

北海道「恵味」玉蜀黍の三種食べ比べ

〜生・蒸し〜炭焼き

〜旬・魚介の炭火烧き〜

坂越産 真牡蠣の炭火烧き 一ヶ

宮城産 帆立貝の炭火烧き

愛媛産 真鯛かぶと焼き

長崎産 赤甘鯛の炭火烧き

『嶽きみ』青森県小田切農園より

希少品種糖度20度日本一甘イトウモロコシ

『嶽きみ』の天ぷら〜ハモンセラノ添え〜

九〇〇円

(税込九九〇円)

二二〇〇円

(税込二四二〇円)

一二〇〇円

(税込一三二〇円)

二一〇〇円

(税込二三二〇円)

一〇〇〇円

(税込一一〇〇円)

一〇〇〇円

(税込一一〇〇円)

九五〇円

(税込一〇四五円)

一六〇〇円

(税込一七六〇円)

五五〇円

(税込八八〇円)

八〇〇円

(税込八八〇円)

五〇〇円

(税込五五〇円)

五五〇円

(税込六〇五円)

七〇〇円

(税込七七〇円)

六〇〇円

(税込六六〇円)

六〇〇円

(税込六六〇円)

六〇〇円

(税込六六〇円)

八〇〇円

(税込八八〇円)

九〇〇円

(税込九九〇円)

五〇〇円

(税込五五〇円)

八〇〇円

(税込八八〇円)

八五〇円

(税込九三五円)

一五〇〇円

(税込一六五〇円)

〜産直きのこ山形県鮭川村より〜

産直きのこの天ぷら四種盛

どび色まい茸と黒まい茸の炭火烧き

〜炭炙り肴と酒の肴〜

炙り明太子

牡蠣の香味味噌和え

煮牡蠣 一ヶ

するめ烏賊の黒塩辛

〜天ぷら・揚物〜

広島産 牡蠣フライ 一ヶ

蟹クリームコロッケ 一ヶ

北海道 森浦農園 雪室熟成じやが芋

「北海コガネ」の唐揚げ

岸和田産 いちじくの揚げ出汁

淡路産 はもと夏野菜の天ぷら

徳島産 肉厚椎茸とゴルゴンゾーラの天ぷら

長崎産 雲仙ハムカツ

宮城産 大粒帆立貝のフライ

〜肉逸品〜

うにく

牛ばら肉の柔らか煮

和牛炙り寿司 一貫

熊本産 和牛の出汁ローストビーフ

熊本産 和牛の炭火烧き

〜炊き立て土鍋ご飯〜

どび色まい茸と黒まい茸の土鍋ご飯

青森産 糖度20度の玉蜀黍「恵味」の土鍋

〜発酵バターと牡蠣醤油〜

愛媛産 鯛めし土鍋

福岡産 焼き鯖と青じその土鍋

広島産 牡蠣の土鍋

熊本産 和牛と舞茸バター醬油の土鍋

牡蠣のお味噌汁

〜甘味〜

抹茶のベイクドチーズケーキ

焼き芋の焦がしブリュレ

手練りわらび餅

一〇〇〇円

(税込一一〇〇円)

八〇〇円

(税込八八〇円)

五五〇円

(税込六〇五円)

五五〇円

(税込六〇五円)

三〇〇円

(税込三三〇円)

五五〇円

(税込六〇五円)

四〇〇円

(税込四四〇円)

五〇〇円

(税込五五〇円)

六〇〇円

(税込六六〇円)

六五〇円

(税込七一五円)

一〇五〇円

(税込一一五〇円)

八〇〇円

(税込八八〇円)

八五〇円

(税込九三五円)

一五〇〇円

(税込一六五〇円)

二〇〇〇円

(税込二二〇〇円)

五五〇円

(税込六〇五円)

一六〇〇円

(税込一七六〇円)

二四〇〇円

(税込二六四〇円)

一五〇〇円

(税込一六五〇円)

一六〇〇円

(税込一七六〇円)

一五〇〇円

(税込一六五〇円)

一六〇〇円

(税込一七六〇円)

一六〇〇円

(税込一七六〇円)

一八〇〇円

(税込一九八〇円)

三〇〇〇円

(税込三三〇〇円)

五五〇円

(税込六〇五円)

六〇〇円

(税込六六〇円)

四五〇円

(税込四九五円)

# 牡蠣 (ある日のお品書)

・オーストラリア産 真牡蠣 コフィンベイ 六五〇円(税込七一五円)

身は締まっているが旨味は多いすっきりとした味わい。

・岩手県 釜石湾 真牡蠣 六〇〇円(税込六六〇円)

殻が大きく身が良く締まっており濃厚でコクのある味わい。

・広島県 安芸津産 カキ小町 六〇〇円(税込六六〇円)

身入りが良く爽やかな旨味とフルーティーな甘味。

・岩手県 広田湾 真牡蠣 六〇〇円(税込六六〇円)

濃厚クリーミーでありながらすっきりとした味わい。

・兵庫県 たつのスペシャルズ 八五〇円(税込七一五円)

身がぷっくりとしており、強い甘味のある味わい期間限定商品。

◎ 本日の真牡蠣三種食べ比べ 一三〇〇円(税込一八七〇円)

◎ 本日の生牡蠣五種食べ比べ 三三〇〇円(税込三六三〇円)

・【酒肴】煮牡蠣 一ヶ 三〇〇円(税込三三〇円)

・【牡蠣なめろう】牡蠣の香味噌和え 五五〇円(税込六〇五円)

・【焼き牡蠣】坂越産真牡蠣の炭火焼き 五〇〇円(税込五五〇円)

・【牡蠣フライ】広島産牡蠣フライ(いぶりがつこのタルタル)

四〇〇円(税込四四〇円)



# 利酒師のおすすめ日本酒

※期間限定飲み比べ 各45ml 一五〇〇円

【滋賀】松の司愛山 純米大吟醸

【京都】日日 (にちにち) 山田錦

※優しく上品な飲み口

【石川】吉田蔵U 五百万石乃白 八九〇円

【栃木】モダン仙禽 壺垢 2022 八九〇円

※爽やかなキレのある辛口

【奈良】春鹿生もと仕込純米 超辛口生原酒 青乃鬼神 一二〇〇円

【長崎】ブラックジャック21 極辛口 八九〇円

※味わい深い辛口

【奈良】みむろ杉 特別純米辛口 露景風 八九〇円

【秋田】一白水成 純米吟醸 七九〇円

【山形】栄光富士 森のくまさん 純米大吟醸 一〇〇〇円

## この季節におすすめ

【石川】手取川 白い山廃純米 七九〇円

## 【新政酒造】

※新政のみ六〇mlでの販売です。

酒造りに革命を起こしたといわれる、  
今まさに日本酒界を牽引する酒蔵です。

◆頒布会 2022 private Lab extreme  
2022実験ライン プライベートラボ エクストリーム

・亜麻猫 あまねこ 改スパーク 一〇〇〇円

Colors 色 カラーズ

・エクリュ 純米生成 八九〇円

Private Lab プライベートラボ

・陽乃鳥 ひのとり 一〇〇〇円

## HIGHBALL Whiskey

- スタンダードハイボール 六五〇円
- 丸餃りレモンハイボール 七〇〇円
- 吉野杉香るハイボール 七五〇円
- セシヨンハイボール Scottish & Japanese 八〇〇円
- ブッシュユミルズハイボール Irish 八五〇円
- 余市ハイボール Premium Japanese 九五〇円

## Original Sour & Mojito

- 丸餃りレモンサワー ALL 十〇〇円
- 丸餃りライムサワー
- 温州みかんサワー
- 大吟醸モヒート

## 焼酎・梅酒

- 富乃宝山(芋) / 中々(麦) / 梅酒 ALL 六五〇円
- ビール
- 生ビール (アサヒスーパードライ) 七〇〇円
- ドライZERO (ノンアルコール) 六五〇円

## 白ワイン

- アミエル アデリンブラン グラス 七五〇円
- ポトル 四五〇円
- ジャンマルク ラファージュ カデイレッタ ポトル 六五〇円

## 赤ワイン

- バックナラ サンジョベーゼ グラス 七五〇円
- ポトル 四五〇円
- ドメーヌサンリュック グリニャンレ ガデマール ポトル 六五〇円

## スパークリングワイン

- スベローネ スブマンテ ブリュット
- シャンパン
- ルイ・ニケーズ ブリュット
- レゼルヴァブルミエクリュ ボトル 一五〇〇円

## ノンアルコールカクテル

- ALL 六〇〇円
- 紅牡丹 (べにばたん) 温州蜜柑 × オレンジ
- 丸餃りレモンスカッシュ
- ノンアルコールモヒート
- ノンアルコールジンジャーモヒート
- ソフトドリンク
- ウーロン茶 オレンジジュース
- ジンジャーエール グレープフルーツ
- ALL 五〇〇円

※日本酒は半合価格です。  
※全て税込価格になります。