

ある日の一例

産地直送牡蠣

・兵庫県 相生 真牡蠣

六〇〇円(税込六六〇)

・島根県 隠岐の島 岩牡蠣「清海」八〇〇円(税込八八〇)



岩牡蠣と真牡蠣の食べ比べ 一四〇〇円(税込一五四〇)

旬鮮魚のお造り

お造り三種盛り合わせ

一四〇〇円(税込一五四〇)

お造り五種盛り合わせ

二一八〇円(税込二三九八)

紀州産 はもの落とし

一〇〇〇円(税込一一〇〇)

信州産 信州サーモンのお造り

九五〇円(税込一〇四五)

愛媛産 胡麻かんぱち

一〇〇〇円(税込一一〇〇)

本舗食べ比べ造里(赤身・中とろ)

一五〇〇円(税込一六五〇)

酒の肴・逸品

宮城産 焼き牡蠣

六〇〇円(税込六六〇)

鮮魚の葱味噌なめろう

五〇〇円(税込五五〇)

自家製いちぢくバター

四五〇円(税込四九五)

クリームチーズの溜まり漬け

五五〇円(税込六〇五)

北海道 明太子のからすみ風

六五〇円(税込七一五)

北海道 わら焼玉子のポテトサラダ六〇〇円(税込六六〇)

長崎産 茄子の揚げ浸し

五〇〇円(税込五五〇)

熊本産 和牛のひと口ピフカツサンド(一ヶ)五〇〇円(税込五五〇)

泉州産 水茄子の生ハム巻き

六〇〇円(税込六六〇)

紀州産 あらかわ桃と胡桃の白和え六〇〇円(税込六六〇)

天ぷら・揚物

蟹クリームコロッケ 一ヶ

五二〇円(税込五七二)

広島産 牡蠣フライ 一ヶ

五二〇円(税込五七二)

愛知産 皮付きヤングコーンの天ぷら

七〇〇円(税込七七〇)

長崎産 雲仙ハムカツ

八〇〇円(税込八八〇)

紀州産 はもと夏野菜の天ぷら

一二〇〇円(税込一三二〇)

『本日の江戸前鮎 一貫より』

状況によりお時間をいただく場合がございます

にぎり

・真鯛

二五〇(込二七五)

・本日の昆布締め

二五〇(込二七五)

・かんぱち

三二〇(込三五二)

・平目

三五〇(込三八五)

・信州サーモン

三五〇(込三八五)

・炙り鱈

三五〇(込三八五)

・はも焼き霜

四〇〇(込四四〇)

・メさば

四〇〇(込四四〇)

・紋甲イカ

四五〇(込四九五)

・大海老

四五〇(込四九五)

・金目鯛

六〇〇(込六六〇)

・のどぐろ

八〇〇(込八八〇)

・本まぐろ赤身

五〇〇(込五五〇)

・本まぐろ漬け

五五〇(込六〇五)

・本まぐろ中とろ

六五〇(込七一五)

巻き

・いくら手巻き

五〇〇(込五五〇)

・トロたく手巻き

七〇〇(込七七〇)

肉逸品

和牛赤身炙り寿司

一貫五二〇円(税込五七二)

和牛サーロイン炙り寿司

一貫五八〇円(税込六三八)

熊本産 和牛のローストビーフ

一六〇〇円(税込一七六〇)

黒毛和牛うちひらの炭火焼き

二〇〇〇円(税込二二〇〇)

炊き立て土鍋ご飯

愛媛産 鯛めし土鍋

一九〇〇円(税込二〇九〇)

北海道 パンチエッタと新じゃが芋土鍋

二一〇〇円(税込二三〇〇)

広島産 牡蠣の土鍋

二四〇〇円(税込二六四〇)

あおさのお味噌汁

三五〇円(税込三八五)

塩ミルクアイス

三五〇円(税込三八五)

玉蜀黍アイス

四〇〇円(税込四四〇)

※おひとりで三人前になります  
※炊き上がりまで十分かかります

# 利酒師のおすすめ日本酒

数量限定 稀少酒

【奈良】 風の森 露景風 807 八五〇円(税込九三五)

奈良県唯一の酒米である「露景風」を使用。精米歩合80%ならではのポリユーム感を残しながら、風の森らしいきれいな酸と微炭酸が「露景風」の甘味を爽やかにまとめています。

香り華やかフルーティー

【福島】 楽器正宗 本醸造 壹濾過中取り 六九〇円(税込七五九)

【新潟】 Tabachyo (たちちよ) 純米吟醸 森のくまさん 生 七九〇円(税込八六九)

【山口】 Omine 大嶺 (おおみね) 春風かすみ生酒 愛山 九〇〇円(税込九九〇)

優しく上品な飲み口

【秋田】 一白水成 純米吟醸 七九〇円(税込八六九)

【秋田】 ゆきの美人 純米吟醸生酒 愛山麴 八五〇円(税込九三五)

さわやかなキレのある辛口

【新潟】 山城屋 煉 (やましろやれん) 生もと造りしぼりたて 八二〇円(税込九〇二)

【宮城】 真鶴 (まなづる) 超辛口 Extra Dry 特別純米 生酒 八二〇円(税込九〇二)

味わい深い辛口

【奈良】 みむろ杉 特別純米 辛口 八五〇円(税込九三五)

【広島】 雨後の月 純米大吟醸 雄町 壹濾過生原酒 九〇〇円(税込九九〇)

※日本酒は半合価格です。

## 【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。

PRIVATE labo) プライベートラボ  
・亜麻猫 あまねこ 九〇〇円(税込九九〇)  
・Colors) カラーズ 九〇〇円(税込九九〇)  
・エクリュ 生成 九〇〇円(税込九九〇)

## Original Sour

ALL 六五〇円(税込七一五)

丸絞りレモンサワー

温州みかんサワー

アールグレイレモンサワー

ハイボール

スタンダードハイボール

ジンジャーハイボール

丸絞りレモンハイボール

吉野杉香るハイボール

アールグレイティーハイボール

ブッシュミルズハイボール Fish Whiskey

焼酎・梅酒 ※お湯割りもおすすめ

富乃宝山(芋) / 中々(麦) / 梅酒

ビール

生ビール (アサヒスーパードライ)

ドライZERO (ノンアルビア)

ワイン&スパークリングワイン&シャンパン

【白・フランス】 アミエル アデリンブラン

グラス 七〇〇円(税込七七〇) / ボトル 四五〇〇円(税込四九五〇)

【白・フランス】 ジャンマルクラファージュ カディレッタ

ボトル 六五〇〇円(税込七一五〇)

【赤・イタリア】 プリミソリ サンジヨーゼ

グラス 七〇〇円(税込七七〇) / ボトル 四五〇〇円(税込四九五〇)

【赤・フランス】 ドメーヌサンリュック グリニャンレザデマール

ボトル 六五〇〇円(税込七一五〇)

【泡・スペイン】 カステル ロック

グラス 八〇〇円(税込八八〇) / ボトル 五〇〇〇円(税込五五〇〇)

【泡・フランス】 シャンパーニュ ビシヤブリュット

ボトル 一〇〇〇〇円(税込一一〇〇〇)

ノンアルコールカクテル

ALL 五九〇円(税込六四九)

甘口テイスト

紅牡丹 / ベにばたん / (温州蜜柑×オレンジ×檸檬)

すっきりテイスト

丸絞りレモンスカッシュ / 温州みかんスカッシュ

ドライテイスト

柚子シトラスティーソーダ / ジンジャーレモンティーソーダ

ソフトドリンク ALL 四九〇円(税込五三九)

ウーロン茶 オレンジ ジンジャーエール グレープフルーツ

## 食物アレルギーをお持ちのお客様への基本方針

当店では食物アレルギー症状のあるお客様に対して、「アレルギーの除去を保証したメニュー提供は致しかねます」理由として、

①すべてのメニューがひとりの厨房内で調理を行っており、食器、調理器具などの付着により、アレルギー物質が混入する可能性があります。

②小麦などが空中に散布し他の食材にアレルギー物質として混入する可能性があります。

③調味料の成分などについても、アレルギー物質の完全な把握は困難です。

しかしながら、お客様のご要望上、以下の対応は承ります。

①お客様からご指示いただいた食材を抜く対応は承ります。

②お客様のご相談の上、別の食材に変更する対応は承ります。

※②に關しましては、当日に料理長が不在の場合は、ご対応できません。

ただし、アレルギーの除去を保証するものではありません。ご了承くださいますようお願い致します。ご了承の上、ご注文をお願いいたします。何卒宜しくお願い致します。