

文月のお品書き

【魚】

千葉産 金目鯛
 神奈川産 方々
 静岡産 鮎
 淡路産 鱧
 徳島産 岩牡蠣
 長崎産 伊佐木

【国産野菜】

北海道産 ホワイトアスパラ
 焼き 天婦羅
 おひたし
 1200円
 秋田産 グリーンアスパラ
 焼き 天婦羅
 茹で
 800円
 千葉産 芽キャベツ 唐揚げ
 980円

御蔵島産 明日葉 天婦羅
 780円
 滋賀産 とろろ茄子 ステーク
 1580円
 泉州産 水茄子 刺身
 淡路藻塩掛け
 780円
 淡路産 玉葱
 天婦羅 680円
 溶岩焼き 880円
 鹿児島産 天豆
 焼き 茹で
 980円

◇造り

刺身三種盛り 2480円
 刺身五種盛り 3280円
 東京産 稚鯛 1180円
 瀬戸内産 真鯛 1480円
 八丈島産 赤ムツ
 1280円

神奈川産 平政

1380円

宮崎産 平スズキ

1280円

◇サラダ

海鮮サラダ 1480円
 淡路牛ミスジの
 冷しゃぶサラダ
 1980円

◇温物・焼物・揚物

愛知産 鮎の塩焼き

1200円

長崎産 クエ鍋 2980円

白身魚の雲丹巻き天婦羅

1580円

鱧の天婦羅

1680円

鱧の揚げ出汁

1680円

◇肉

淡路牛の焼きしゃぶ

2580円

淡路牛ステーキ150g

4800円

岩手産鴨と

九条葱の鉄板焼き

1750円

岩手産鴨のたれ煮

吉野仕立て

1480円

牛タタキ新玉葱添え

1680円

◇食事

土釜飯 (2合)

伊賀焼の土釜

しっかりと熱を蓄えて

食材の芯までじっくりと火をし

旨味を逃がさず美味しく炊きあげます

炊き上げるまで30分程いただきます

銀しゃり土釜飯

純国産鶏たまご掛けご飯

1580円

真鯛の土釜飯 2980円

雲丹たっぷり土釜飯

3980円

うなぎの土釜飯 2980円

淡路牛の握り 5貫

1980円

鯛の出汁茶漬 1580円

◇甘味

淡路ヨーグルトアイス

580円

淡路牛乳アイス 580円

+200円でパッションフルーツラム

酒ジュレを掛けられます

柚子シャーベット 580円

パッションフルーツ

480円

本日の甘味 480円

◇酒肴

マテ貝酒蒸し 1480円

お新香の盛合せ 980円

クリームチーズ酒盗和え

980円

生雲丹磯辺のせ 1980円

カマンベールの生ハム巻き

1280円

このわた 1280円

自家製 豆腐の味噌漬

680円

からすみ 1980円

盗酒三種盛り 鮪 鯛 鰹

1980円

日本酒

阿櫻（あぎくら） 超旨辛口 特別純米 無濾過原酒 秋田

1200円

秋田県を代表する酒米「秋田酒こまち」を原料とした一本
爽やかな香り、口に含むと軽やかな飲み口
後口には米の旨味がふわっと広がり程よくコクのある味わいが楽しめます

雅山流（がさんりゅう） 影の伝説・玉栄 純米吟醸 山形

1600円

伝統的な酒造好適米「玉栄」を使用し、近年開発された新山形酵母を使用
現代的な香味の華やかさの中に、特有の米を食べたような豊かな味わいと
無濾過原酒ならではのフレッシュさが特徴の
やわらかく味わいのある高品位な純米吟醸酒です

麓井の圓（ふもといのまどか） 生もと純米本辛口 山形

1000円

この蔵元の「きもと造り」で造り上げた、深い味わいの本格辛口純米
和食全般との相性はよく、懐の深い味わいでお酒の持つ辛さもまた心地よく、
魚の旨味との相性は抜群

乾坤一（けんこんいち） 超辛口純米吟醸 原酒 宮城 1200円

長野県産「美山錦」を使い、ただ辛いだけではない味わいに仕上げた一本です
香りは控えめながら、切れ味抜群の爽やかなお酒です
米の旨味も程よく残した、飲み飽きしないドライな仕上がり

乾坤一（けんこんいち） 涼風 純米吟醸 宮城 1300円

夏の夜の盛りの雰囲気ではなく、昼下がりにゆっくりと、縁側で涼みながら楽
しみたいお酒

宮城県産ササングレを使用し精米歩合は贅沢に50%まで精米
スツキリとした印象の中にも、酸をしっかりと感じます
冷やして呑んでも味わいが薄くならず楽しむ事ができるお酒です

伯楽星（はくらくせい） 純米大吟醸 宮城 1900円

究極の食中酒！大吟醸でありながら過剰な香りや甘さに頼らない食中大吟醸酒
パインやマスカットを思わせる含み香が心地よく広がり、
柑橘の様な爽やかな酸味が切れ味を演出します

また、日本航空（JAL）国際線ファーストクラスの搭載酒に選ばれるほどの高い
評価を得ています

寫樂（しゃらく） 夏吟 純米吟醸 うすにごり 福島 1900円

夏用に仕込んだ一本で麴米に「山田錦」、掛米に「夢の香」を用い
て造った純米吟醸うすにごりです

搾った酒を、一回火入れ（急速冷却）で瓶詰瓶貯蔵しました
落ち着きのある立ち香、口の中に入れると爽やかな果実の様な含み
香、米の旨みと酸味のバランスがあり、スキッと切れのある食中酒
です。

木戸泉（きどいずみ） 純米瓶囲い 千葉 1000円

地元・いすみ市産の『総の舞』を使用した、純米酒の瓶囲

夏向きの純米はすつきりと味わいの軽いタイプが多いですが、こちらは味わい
もしつかり、木戸泉らしい爽やかな酸がスパッとキレを作ってくれるので杯が
進みます

この酸が食欲増進に繋がり、夏場の食欲不足も解消してくれることでしょう！

春鶯囀（しゅんのうてん） 純米吟醸 富嶽 山梨 1200円

仕込み水は富士山「泉瑞」の地より湧き出る天然水を使用
心地よい酸味とコク、しつかりとした味わいを堪能できます

八海山（はっかいさん） 特別純米 原酒 夏季限定 新潟 1300円

暑い夏の日によく冷してお召し上がりいただくことを想定して
冷やしても深い味わいと清涼感のある香りをお楽しみいただけるよう
品質設計をした日本酒です

加賀鳶(かがとび) 山麩純米 超辛口 石川 1100円

伝統の手造り山麩仕込みで丹念に仕込んだ純米酒

山麩純米の特長をあますところなく引き出しました

絶妙の酸味と深みのあるコクをもつ、鋭く切れる超辛口です

天狗舞(てんぐまい) 涼吟 純米大吟醸 石川 1400円

口にすると洋梨を思わせる甘い吟醸香が感じられ、程良いアルコール感が感じられます

心地よく、みずみずしさと爽やかな酸味がバランス良く調和します

僅かなお米の甘味の余韻と共に酸が爽快に駆け抜け、スッキリ爽快な後味です

黒龍(こくりゅう) 九頭龍 大吟醸 福井 2000円

お燗にしておいしい大吟醸酒

燗上がりする味覚の研究を重ね、熟成にも着目しました

最初の香りは控えめですが、しっかりした米の香りが感じられます

口に入れると、米の旨味がふわっと香り、渋みが広がった後はじんわりとコクのある穏やかな香りが満たしていき、しっかりとした米の旨味が楽しめる逸品

早瀬浦(はやせうら) 純米吟醸生原酒 福井 1600円

無濾過生原酒。この季節だからこそ楽しめる醍醐味

やや濃いめの味わいにきれいな酸味がアクセントとして全体を引き締めます
飲みごたえのある純米吟醸酒

澤屋まつもと(さわやまつもと) 守破離 山田錦 純米大吟醸 京都 1500円

兵庫県加東市の「山田錦」を使用した純米大吟醸

上品な酸味と幅のある旨み、心地よい余韻が特長

合うお料理の幅が広いいため、様々な場面でお楽しみいただけます

播州一献(ばんしゅういつこん) 純米 夏辛 兵庫 1100円

暑い日にさっぱりと楽しめるライト感覚の日本酒です

鰻などの油をさっぱりと流し込む酸と切れ口が特徴で、後に引かない爽やかさ
をご堪能ください

日本酒 ボトル (四合瓶)

浦霞 (うらがすみ) 純米吟醸 禅 宮城 7000円

ほどよい香りとまろやかな味わいのバランスのとれた純米吟醸
食中酒に最適な 【浦霞】を代表する逸品

飛露喜 (ひろき) 純米大吟醸 福島 9000円

上品な香りとはほど良い吟醸香 ほのかに果実のニュアンスを感じさせます
口に含むと滑らかな旨味そして酸味がほど良く表れて綺麗に消えていきます
穏やかであり味わい深く バランスの良いお酒に仕上がっています

黒龍 (こくりゅう) 純米 九頭龍 福井 6000円

福井県産の「五百万石」を丁寧に住込んだ限定酒
米本来の風味を引き出しつつ スッキリとした味わいに仕上がっています
冷やかからお燗酒まで楽しめ 合わせるお料理を選ばない人気酒です

醸し人九平次 (かもしびとくへいじ) 純米吟醸 雄町50 愛知 6000円

爽やかな吟醸香
雄町米の特徴が最大限に引き出され 酸味と米の旨味が広がり
バランスの良いお酒です

獺祭 (だっさい) 純米大吟醸 山口

磨き三割九分 8000円

磨き二割三分 13000円

23%という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦しました
華やかな上立ち香と、口に含んだ時のきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ
後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻