

旬 の 肴

seasonal dishes

卯月
April



竹の子と鯨のたいたん



蛭烏賊と山菜の酢味噌和え



メバル粕漬け焼き 旬菜 胡麻和え添え



桜肉刺身(馬刺し)



新玉葱と茎わかめのおかかぼん酢



釜揚げしらすと青海苔の出汁巻き玉子



さよりのみりん干し



山菜天布羅 盛り合わせ



初鯉刺し 香味野菜

初鯉刺し 香味野菜

八五〇円

桜肉刺身(馬刺し)

七五〇円

山菜天布羅 盛り合わせ

八八〇円

メバル粕漬け焼き

八五〇円

旬菜胡麻和え添え

八五〇円

さよりのみりん干し

五八〇円

蛭烏賊と山菜の酢味噌和え

六八〇円

釜揚げしらすと青海苔の

六五〇円

出汁巻き玉子

六五〇円

竹の子と鯨のたいたん

七五〇円

新玉葱と茎わかめの

五〇〇円

おかかぼん酢

五〇〇円

旬の料理に合うお薦め地酒

〔山形〕

出羽桜 桜花吟醸 さらさらにごり



出羽桜の定番「桜花吟醸酒」の
にごり酒。フレッシュ感とク
リーミーな旨味が楽しめます

九五〇円 (二合)

〔山形〕

初孫 美咲 生酏純米大吟醸



春、大吟醸の香りが満開！
スッキリと軽快、透明感の
ある綺麗な味わいが魅力です

九五〇円 (二合)

日本銘酒旅

四月〜東海編

各地の気候や風土、歴史に根ざした食と酒を大切に作る「塩梅」。多くの蔵元と強い絆を結ぶ私たちは、地域を代表する酒蔵の銘柄をご紹介します。まいります。ぜひ、ご賞味ください。

写真はイメージ(実際の酒器と異なります)



静岡

開運



特別本醸造夢仕込み

一合 八五〇円

地元掛川産「こしひかり」を自家精米し、長期低温仕込み。さらりとした綺麗な味わいに昇華

蔵元

土井酒造場

静岡県掛川市小貫(おぬき)

一八七二年に創業。「開運」の名は地元小貫の発展を祈願したことに由来。南アルプスの伏流水を活かし、能登杜氏の伝統技術と自社開発の静岡酵母を組み合わせた酒造りは、国内外で高く評価されています。



▲五代目蔵元の土井弥市氏

岐阜

三千盛



純米大吟醸 香るしぼりたて

一合 九九〇円

華やかな香りと上質なキレを備えた純米大吟醸生酒。和食の味わいを引き立てる辛口です

蔵元

三千盛

岐阜県多治見市笠原町

江戸中期、安永年間の創業以来、約二四〇年の歴史を誇る老舗。一九六〇年代から澄んだ辛口を追求。水のように抵抗なく飲み、かつ日本酒の旨みが感じられ、食事の味わいを引き立てる「水口の酒」と評されます。



▲七代目蔵元の水野鉄盛氏

厳選〜東海地方で愛される酒の供

ご当地おつまみ三種盛り 六五〇円

赤かぶら漬け
飛騨の伝統的な冬の保存食

鮎塩焼きほぐし
長良川ゆかりの鮎を使った生ふりかけ

鯉節チップス
鯉は焼津産、静岡土産の定番

※価格はすべて税込