



春の味覚、  
職人の技。  
卯月  
限定

初鯉 塩叩き 980円

初鯉 塩叩き 九八〇円  
これぞ旬。引き締まった身に、旨みがたっぷり

白魚 刺身 八八〇円  
鮮度で際立つ甘みとほのかな苦味

栄螺 さざえ へ刺身 又は 壺焼き  
至福の旨みと食感、  
鮮度抜群の証です 一個一、五八〇円

蛍烏賊 酢味噌和え  
蛍烏賊の他、ウドも加えます。  
山海の旬味がそろい踏み 六〇〇円

山菜の天布羅 九五〇円  
春の山菜を折々に厳選します

今回のお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 一合九五〇円  
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

〈山形〉 初孫 美咲 生酏純米大吟醸 一合九五〇円  
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

天豆 そらまめ へ茹で または 焼き  
ふっくらとした身に、  
旨味がぎゅっしり 各七五〇円

竹の子 香り焼き 七五〇円  
新鮮な竹の子(1/2本)を  
皮ごと焼き上げます

甘鯛と小燕 旨出汁煮 八八〇円  
繊細な甘みを蓄えた旬の小燕と  
上品な味わいの甘鯛、抜群の相性

竹の子とにしんの含め煮 七八〇円  
職人が丁寧に炊き上げます

新玉ねぎと桜海老の  
春香るサラダ 七五〇円  
香りよし、食感よし、鮮度よし

※仕入状況により内容が異なる場合がございます ※価格はすべて税込 ※写真はイメージ

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する「日本海庄や」。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）

### 岐阜

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、かつ日本酒の旨みを感じられ、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

## 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

### 静岡

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

## 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

## 厳選～東海地方で愛される酒の供

ご当地おつまみ3種盛り **650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

鰹節チップス  
鰹は焼津産、静岡土産の定番

※価格はすべて税込