



春の美味しさ 4月限定

桜鯛刺身

その名の通り春の魚。脂がのって繊細な甘みを帯びた味わいは格別です

六〇〇

そら豆（茹で または 焼き）

ひと粒食べたらずまりません。ビール、日本酒、なんでも合います

九〇〇

初かつお刺身

これぞ旬！引き締まった身に旨みたっぷり、この機会をお見逃しなく

七五〇

ホタルイカとウドの酢味噌和え

ホタルイカの濃厚なコク、ウドの爽やかな香りとシャキシャキ感

六〇〇

春・山菜 天布羅盛り

ふきのとう、竹の子、こごみ、タラの芽、ウドなど折々に旬の山菜を厳選

九〇〇

新玉ねぎと釜揚げ桜海老のサラダ

つまみとしてもお薦め。香り豊かな山海の旬味が競演

六八〇

あさりと菜の花の小鍋

山海の旬味が、板前の出汁で香り豊かに引き立ちます

七五〇

メバルの粕漬け焼き

上品な味わいの白身魚、別名「春告魚」。粕漬けで芳醇なコクをまといます

八五〇

ふきのとう味噌おにぎり

春を感じるほろ苦さ。香ばしく焼き上げます

三五〇

今回の合おうお薦め料理に地酒

【山形】



出羽桜 桜花吟醸 さらさらにごり酒
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
一合 一、二〇〇

【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
一合 一、二〇〇





銘酒旅



4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「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。ぜひ、ご賞味ください。

岐阜

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

蔵元 **三千盛**
岐阜県多治見市笠原町

三千盛



純米大吟醸
香るしぼりたて

一合
1300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

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、能登社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

蔵元 **土井酒造場**
静岡県掛川市小貫(おぬき)

開運



特別本醸造
夢仕込み

一合
1300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 **780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