

卯月の握り寿司

1,280円

〈单品〉

鰹 250円
白魚 400円

生蛸烏賊 400円
生桜海老 350円



初鰹 塩叩き

980円



一本穴子 炙り焼き



1,580円

珍味三昧 (生蛸烏賊・白魚・生桜海老)



980円

蛤と旬菜の天布羅



1,000円

山菜天布羅



1,200円

甘鯛と茄子の揚げ出し



980円

あさり・竹の子・わけぎの酢味噌和え



680円

釜揚げしらすと桜海老 サラダ



750円



寿司屋ならではの厳選素材
春の味覚、板前仕込みです。

卯月

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

一合 950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
生酛
純米大吟醸

一合 950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

※写真はすべてイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。

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「築地日本海」。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てまいります。ぜひ、ご賞味ください。



写真はイメージ（実際の酒器とは異なります）

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 **開運**
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

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