

# 旬 の 肴

seasonal dishes

皇月  
May



写真は焼き

天豆 (茹で又は焼き)



白海老と新玉ねぎのかき揚げ



初鯉刺し 香味野菜



新じゃが芋 京風肉じゃが



水茄子の刺身



わらびと竹の子とよもぎ麩のたいたん



平貝の磯辺焼き



いさきの刺身



稚鮎の天布羅

稚鮎の天布羅

六八〇円

新じゃが芋 京風肉じゃが

六八〇円

いさきの刺身

七五〇円

初鯉刺し 香味野菜

八〇〇円

平貝の磯辺焼き

五〇〇円

白海老と新玉ねぎのかき揚げ

五八〇円

わらびと竹の子と

六八〇円

よもぎ麩のたいたん

六八〇円

天豆 (茹で又は焼き)

六五〇円

水茄子の刺身

六五〇円

旬の料理に合うお薦め地酒

〔長野〕

真澄 純米吟醸 すずみさけ



夏の高原を吹き抜ける風をイメージした、軽快で爽やかな口あたり

八五〇円 (二合)

〔福島〕

大七 純米生酛 爽快冷酒



爽やかで落ち着いた香り。食事を引き立てる味わい

七五〇円 (二合)

価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

# 日本銘酒旅

五月〈北陸編

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。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)



## 天狗舞



天狗舞 純米吟醸  
文政六年 一合 九九〇円

柔らかな口当たり、ほのかな熟成香、良質な米の旨み。「文政六年」は創業年(一八三三年)

## 石川

元車多酒造  
石川県白山市坊丸町

江戸後期の一八三三年(文政六年)に創業。霊峰白山の伏流水を活かし、能登杜氏による伝統的な山廃仕込を追求し続ける酒蔵です。「天狗舞」や「五稜」といった代表銘柄は、国内外で高い人気を誇ります。



## 立山



立山吟醸

一合 九二〇円

軽快で綺麗な味わい、フルーティな香り。すっきりとした喉ごしの中に広がる旨み・コクが魅力

## 富山

元立山酒造  
富山県砺波市中野

地元富山県で圧倒的なシェアを持つ、北陸有数の酒蔵。創業は一八三〇年(文政十三年)。「辛い酒ではなく、甘くない酒」を提唱し、醸す酒の多くはキレのある淡麗辛口。国内外で多数の受賞歴を誇ります。



一緒に  
北陸で愛される  
お酒の供



ご当地おつまみ

三種盛り

六五〇円

ホタルイカ  
素干し炙り

越前の海で獲れたホタルイカを生のまま干して旨みを凝縮

金沢醤油

カシユーナッツ

江戸期から続く金沢の老舗醤油店の丸大豆醤油を使用

揚げあられ

ビーバー白海老味

北陸のソウルフード「ビーバー」。富山県産の白海老使用

※価格はすべて税込