

旬

初夏の味覚、
職人の技。
臯月
限定



栄螺（刺身 又は 磯焼き） 1,480円

栄螺（刺身 又は 磯焼き）

濃密な磯の香りは
鮮度の証しです
一、四八〇円

青利烏賊の刺身

下足天布羅付き 一、三八〇円

烏賊の王様と称される奥深い甘みを存分に

甘鯛松笠揚げ 一、五〇〇円

鱈を逆立てた皮目はパリパリと香ばしく、
ふつくらとした身には、実に上品な甘み

若鮎と新ごぼう唐揚げ

ほのかな苦味を帯びた
若鮎のkokと新ごぼうの爽やかな
香りが調和します
九五〇円

今回のお料理に合うお薦め地酒

〈長野〉



真澄純米吟醸すずみさけ

一合八五〇円

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

〈福島〉



大七純米生酛爽快冷酒

一合七五〇円

爽やかで落ち着いた香り。食事を引き立てる味わい

産直

先どり 生もぎ枝豆

（茹で又は焼き） 六五〇円

鮮度抜群、九州産枝豆。香りと甘みが違います

竹の子と明日葉の天布羅

六八〇円

大地の生命力溢れる
二種の美味。職人が丁寧に
香ばしく揚げます

浅利とキャベツの酒蒸し

七八〇円

滋味に富んだ浅利のkokが
芳醇な酒蒸しで際立ちます

新玉葱 出汁浸し

五〇〇円

香りと食感が格別です。
今しか味わえない一品

アスパラベーコン巻き焼き

六五〇円

旬のアスパラは、
みずみずしくてシャキシャキ

※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

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(実際の酒器と異なる場合があります)

富山

蔵元 **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イのある淡麗辛口。国内外で多数の受賞歴を誇ります。

立山



立山吟醸

一合 **九三〇円**

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



石川

蔵元 **車多酒造**
石川県白山市坊丸町

江戸後期の一八二三年(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「五凛」といった代表銘柄は、国内外で高い人気を誇ります。

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(一八二三年)



ご一緒に
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そ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