



初夏の美味しさ

5月限定

初かつお刺身又は叩き 各六五〇

鮮度が違う！旨さが違う！吞兵衛の初かつおはモノが違う！

そら豆（茹で又は焼き） 五五〇

「茹で」は素材の旨みを引き出し、「焼き」は甘みを際立たせます

稚鮎天布羅 六五〇

繊細な甘みとほのかな苦みが魅力の旬の稚鮎は日本酒と相性抜群です

真いわしの生姜煮 二尾四五〇

板前が真いわしの旨みを凝縮するよう丁寧に炊き上げます

太刀魚 柚庵焼き 六〇〇

柚子の香りが広がる柚庵焼きで、脂がのった太刀魚の旨みが際立ちます

アスパラの肉巻きバター醤油 五五〇

さあ！キンキンに冷えたアサヒスーパードライとともに！

新ごぼうと穴子の柳川鍋 六五〇

柔らかくて香り高い新ごぼうに、ふっくら穴子とふわふわ玉子。間違いありません

ふきと厚揚げのたいたん四五〇

優しい味わいの出汁が、ふきの苦みと絶妙に調和します

自家製ポテトチップス 三八〇

バター醤油の風味があとを引く

今回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

一四〇ml 五五〇

【福島】



大七 純米生酏 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

一四〇ml 四八〇

※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



銘酒旅



5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「吞兵衛」。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。

富山

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。

蔵元 **立山酒造**
富山県砺波市中野

立山



立山 吟醸

一四〇ml 七〇〇円

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

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。

蔵元 **車多酒造**
石川県白山市坊丸町

天狗舞



天狗舞 純米吟醸

文政六年 一四〇ml 七五〇円

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）



ご一緒に！
北陸で愛される酒の供

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

カシニューナッツ

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