

皐月の握り寿司

1,650円

〈单品〉

鯉 かつお 360円
 鱈 あじ 260円
 煮穴子 450円

鰯 かます 420円
 細魚 さより 540円



さより 細魚刺身

1,680円

浅利 吟醸酒蒸し



880円

甘鯛 松笠揚げ



1,380円

つまみ煮穴子



800円

稚鮎の天布羅



880円

白魚と新ごぼうの磯香り揚げ



780円

独活と旬菜 金山寺味噌添え



950円

焼竹の子おかか和え



620円



寿司屋ならではの厳選素材
 初夏の味覚、板前仕込みです。

皐月

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

一合 850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 750円

爽やかで落ち着いた香り。
 食事を引き立てる味わい

※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

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「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ます。てまいます。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)



石川

天狗舞

柔らかかな口当たり、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)

天狗舞 純米吟醸
文政六年 一合 九九〇円

蔵元 **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「五凜」といった代表銘柄は、国内外で高い人気を誇ります。



富山

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

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。



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