

旬 の肴

seasonal dishes

水無月
June



うるか茄子



柚子香る するめいか肝なめろう



白バイ貝旨煮



いわし梅煮



泉州 水茄子刺身



産直 生もぎ枝豆 (茹で又は焼き)



白海老の唐揚げ



いわし (刺身又は叩き)



鮎とうるかの挟み天布羅

鮎とうるかの挟み天布羅
うるか(鮎の塩辛)と身を大葉で挟んで揚げます

七五〇円

いわし梅煮

六五〇円

いわし (刺身又は叩き)

六五〇円

白バイ貝旨煮

八五〇円

白海老の唐揚げ

五五〇円

柚子香る

五五〇円

するめいか肝なめろう

六五〇円

産直 生もぎ枝豆 (茹で又は焼き)

六五〇円

うるか茄子

六〇〇円

泉州 水茄子刺身

六五〇円

水分が多く、生でも味わえる水茄子。泉州(大阪府南西部)産は高品質で知られ、みずみずしくて独特の甘みが魅力です

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

六月〈新潟〈魚沼編〉

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(実際の酒器と異なる場合があります)



八海山



八海山 純米吟醸 55%

一合 九五〇円

綺麗でキラのある味わいとともに、米の旨みを十分に楽しめます
※品名の55%とは、酒米の精米歩合が55%という意味

蔵元 八海醸造
新潟県南魚沼市長森

創業一九二二(大正十一年)。目指すのは食事を引き立てる淡麗でパランスの良いきれいな酒。仕込水は霊峰「八海山」の伏流水とし、麹は手造りにこだわるなど細部に品質を追求。大吟醸造りの技術をすべての酒造りに活かしています。



鶴齢



鶴齢特別純米 山田錦 雪室貯蔵

一合 九五〇円

雪室熟成の数量限定品。酒米「山田錦」本来の旨みを引き出した、深みのある味わい

蔵元 青木酒造
新潟県南魚沼市塩沢

一七二七(享保二)年の創業以来、三百年の歴史を誇る老舗蔵元。淡麗辛口が多い新潟の酒の中で、米本来の旨みを残した淡麗旨口を追求。「鶴齢」は江戸末期のベストセラー随筆家、鈴木牧之(現蔵元の先祖)が命名。



ご一緒に
新潟で愛される
お酒の供



ご当地おつまみ
三種盛り
六五〇円

酒粕クリームチーズ
(八海山の酒粕使用)
酒粕の漬床にクリームチーズを一週間漬け込み熟成。

鮭 中骨粕煮
(八海山 酒粕仕立て)
脂がのった鮭の中骨に酒粕を加えて柔らかく炊き上げました。

山うどの味炊き
国産うどを、ゴマ油とラー油でピリ辛に仕上げました。

※価格はすべて税込