



夏の味覚、
職人の技。

水無月

限定



鱈の食べづくし〈梅叩きと握り寿司〉 850円

鱈の食べづくし

〈梅叩きと握り寿司〉 八五〇円

脂がのった旬の美味しさ。寿司は三貫です

太刀魚薄造り 九五〇円

鮮度ですます際立つ上品で濃厚な旨み

鮎塩焼き 八五〇円

溢れる旨み、ほのかな苦味。川魚の季節です

季節野菜の天布羅

盛り合わせ 八五〇円

茄子、おくら、ズッキーニなど厳選の夏野菜

茄子と生麩の揚げ出汁

旬の茄子に加え、胡麻麩・粟麩・よもぎ麩も入ります 五八〇円

今回のお料理に合うお薦め地酒



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

一合八五〇円



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

一合七五〇円

産直 生もぎ枝豆

〈茹で又は焼き〉 六五〇円

旨みなら「茹で」、甘みなら「焼き」です

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

谷中生姜 金山寺味噌添え

新鮮な谷中生姜ならではの 五五〇円

爽やかで優しい辛味を存分に

あかもくわさびつけそば

栄養満点の海藻、あかもく。 七〇〇円

「海の自然薯」とも呼ばれます

※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

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「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%

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

一合 九五〇円

蔵元 八海醸造
新潟県南魚沼市長森

創業一九二二(大正十二年)。目指すのは食事を引き立てる淡麗でバ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。大吟醸造りの技術で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