



夏の美味ししさ

6月限定

鮎の塩焼き

川魚が旨い季節になりました...となればコレで決まり!

七八〇

旬野菜の天布羅

茄子、ズッキーニ、とうもろこし、生姜、茗荷、大葉の盛り合わせ

五八〇

産直 生もぎ枝豆〈茹でて又は焼き〉

キンキンに冷えた生ビールと一緒。いろいろな地域の枝豆を折々に厳選!

六五〇

茄子とオクラの揚げ浸し

染みわたる板前の出汁が、素材の旨みを引き立てます

三九〇

きびなご唐揚げ

小ぶりの身に旨みぎつしり。塩とレモンを添えてご提供します

四八〇

ししとう葱味噌炒め

栄養満点の夏野菜、ししとう! ほのかな苦みと甘みがクセになります

四八〇

イワシ梅煮

板前が丁寧に柔らかく煮込みます。さっぱりとした味わいは梅雨にうってつけ

四五〇

谷中生姜

鮮度抜群でジューシー、爽やかで優しい辛味。味噌をつけてどうぞ

四八〇

今回の合おうお薦め料理に地酒

【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



銘酒旅



6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。

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。

蔵元
青木酒造
新潟県南魚沼市塩沢

鶴齢



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

鶴齢特別純米山田錦
雪室貯蔵
一四〇ml **八〇〇円**



創業一九三二(大正十二)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。大吟醸造りの技術ですべての酒造りに活かしています。

蔵元
八海醸造
新潟県南魚沼市長森

八海山



純米吟醸55%
一四〇ml **八〇〇円**



綺麗でキレイ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

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。



ご一緒に!
新潟で愛される酒の供

※価格はすべて税込