



# 夏の美味しさを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

## 夏野菜の天布羅

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

## 生もぎ枝豆へ茹でて又は焼き〱六五〇

産直品!!生の枝豆は冷凍に無い旨さ

## 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

四五〇

## 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 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 九〇〇

【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 九〇〇



# 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「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。

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

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



鶴齢特別純米山田錦  
雪室貯蔵 一四〇ml 九〇〇円

**蔵元**  
**八海醸造**  
新潟県南魚沼市長森

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。大吟醸造りの技術をすべての酒造りに活かしています。



# 八海山



八海山  
純米吟醸55%  
一四〇ml 九〇〇円

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 七五〇円

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