



穴子柳川 小鍋 950円



水無月の握り寿司 1,450円

〈单品〉

鰯 いわし	190円	伊佐木 いさき	320円
勘八 かんぱち	330円	鰹 かつお	300円
生タコ	450円		



穴子と季節野菜の天布羅 750円



白バイ貝 柔らか煮 900円



茄子と生麩の揚げ出汁 650円



あかもくの味噌汁 350円



泉州水茄子 刺身 680円



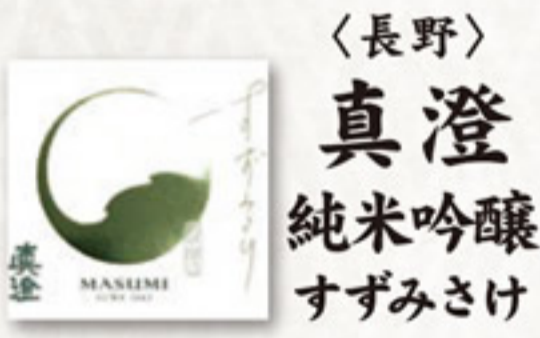
産直 生もぎ枝豆 茹でまたは焼き 各650円



寿司屋ならではの厳選素材  
夏の味覚、板前仕込みです。

水無月

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

## 六月〜新潟へ魚沼編

各地の気候や風土、歴史に根ざした食と酒を大切に作る「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てまいります。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

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、麴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