

旬 の 肴

seasonal dishes

文月
July



とうもろこし かき揚げ



いわし胡麻漬け



河豚白子 天布羅



メさば



生もぎ枝豆 (茹で 又は 焼き)
写真は茹で



米茄子 鶏牛蒡 味噌田楽



ホヤの熟成酒漬け



う巻き玉子

焼き穴子

九五〇円

メさば (メさば 又は 炙りメさば)

六五〇円

う巻き玉子

八五〇円

河豚白子 天布羅

九八〇円

この時期に旬を迎える真河豚の濃厚な白子

ホヤの熟成酒漬け

八五〇円

いわし胡麻漬け

五五〇円

香ばしい胡麻と爽やかな甘酢が、いわしの旨みを引き立てます

米茄子 鶏牛蒡 味噌田楽

七〇〇円

とうもろこし かき揚げ

六八〇円

生もぎ枝豆 (茹で 又は 焼き)

六八〇円

産直!生ならではの旨さ。産地は折々に厳選

旬の料理に合うお薦め地酒

〔新潟〕 菊水涼風 本醸造



爽やかで透明感溢れる味わい。
ポリユーム感のある
酸味と甘みが調和。

九五〇円 (一合)



〔新潟〕 越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸
越乃寒梅らしい透明感や低
温熟成で際立つ米の旨味、
上品な吟醸香が魅力です。
六五〇円 (九〇ml)



焼き穴子

価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

◀ 裏面もございます

日本銘酒旅

七月〜北海道編

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)

國稀



純米
吟風 國稀

各 七五〇円

北海道産の酒米「吟風」を一〇〇%使用。ふくよかな味わいとキレの良い喉越しが魅力

蔵元 國稀酒造
北海道増毛郡増毛町

創業、一八八二(明治十五年)。日本最北に位置する酒蔵。地元の暑寒別岳の伏流水や北海道産の酒米(吟風・彗星など)を使い、南部杜氏の流れを汲んだ昔ながらの酒造りを実践しています。



特別編

日本酒の蔵元「八海醸造」が手掛ける、北海道生まれのクラフトジン

オホロジン

ニセコ連峰の主峰「ニセコアンヌプリ」の良質な伏流水や地元産のヤチヤナギ・ニホンハツカを使用。クリアでスムーズな味わい、軽やかなシトラスの香り〈ソーダ割りでご提供〉
グラス 六〇〇円



ニセコ蒸溜所
北海道虻田郡ニセコ町

銘酒「八海山」で知られる老舗蔵元「八海醸造」(新潟県)。そのグループ会社が手掛けるウイスキーとジンの蒸溜所です。大自然の恵みを活かした酒は高く評価され、ジンでは世界的なコンテストで最高賞も獲得。

一緒に
北海道で愛される
お酒の供



ご当地おつまみ
三種盛り
六五〇円

鮭とばスライス
昆布醤油味

鮭は北海道産。しっとり柔らかく、噛むほどに旨みが溢れます

北海道産むぎいこまい
奥深いコクに富んだ白身魚「こまい」を干した定番の珍味です

フライドコーン

北海道産とうもろこしの香味や栄養分を活かすように真空フライされた、サクサクの一品

※価格はすべて税込

◀裏面もございます