



盛夏の味覚、  
職人の技。  
文月  
限定



岩牡蠣 1個 1,580円

岩牡蠣 一個一、五八〇円  
鮮度抜群！濃厚クリーミーな逸品です

かます  
鮪焼霜造り 九五〇円  
皮のみに香ばしく焼き目を入れ、素材本来の旨みを際立たせます

鮎塩焼き 一尾 八八〇円  
清流の香りをまとった夏の美味

いわし  
鰯の刺身 七五〇円  
旨みを蓄えた旬の鰯。職人が美しく盛り付けます

はも  
骨切り鰹の梅しそ天布羅 七八〇円  
上品な味わい、ふっくらとした身。旬の鰹をからりと揚げます

今回のお料理に合うお薦め地酒

＜新潟＞  
Lagoon  
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  
「ロック又は炭酸割り」  
九〇ml 六五〇円

＜新潟＞  
涼風  
菊水涼風 本醸造  
爽やかで透明感溢れる味わい。ポリウム感のある酸味と甘みが調和  
一八〇ml 九五〇円

産直  
生もぎ枝豆（茹で）六五〇円  
生ならではの旨さ！産地は折々に厳選

メカジキバター醤油焼き  
脂がのったメカジキの濃厚な旨みが際立つ一品 九〇〇円

冷し茄子 翡翠煮 五〇〇円  
茄子を翡翠のように鮮やかな色に仕上げます

鰻柳川鍋 一、二〇〇円  
夏の美味にして滋味、鰻。その美味しさを引き立てる自信作です。肴に、せひ

裏面もごさいます

※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

## 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「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)

# 国稀



## 純米吟風国稀

一合 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 **国稀酒造**  
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。

ご一緒に  
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

北海道産むきこしまい

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