



盛夏の美味しさ 7月限定



伊佐木 刺身

六八〇

旬の伊佐木は脂がのってコクが豊か！日本酒ドロボウです

鮎 塩焼き

八五〇

清流の香りをまとった夏の美味。川魚といえばコレで決まり！

鰻串 盛り合わせ〈蒲焼き・肝焼き〉

六八〇

滋味満点！板前が香ばしく焼き上げます

産直 生もぎ枝豆〈茹で又は焼き〉

六〇〇

折々に産地を厳選。生ならではの旨さ

行者菜のお浸し

三九〇

行者ニンニクとニラを掛け合わせた行者菜で、夏を元気に！

谷中生姜

四五〇

爽やかで優しい辛味。味噌をつけてどうぞ

茄子とオクラの冷浸し

三九〇

染みわたる板前の出汁が、素材の旨みを引き立てます

とうもろこし かき揚げ

五五〇

旬のスイートコーンたっぷり！枝豆と玉ねぎも加えます

ゴーヤとスパムのチャンプル 六八〇

ゴーヤといえば、栄養の宝庫！夏野菜の王様！

今回の合お薦め 料理に 地酒

【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

「ロック又は炭酸割り」
九〇ml 六五〇

【新潟】



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

一四〇ml 九〇〇

※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

裏面もございます



銘酒旅



7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する「庄や」。多くの蔵元と強い絆を結び、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。

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ャナギ・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 **六五〇円**



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。

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。



国稀



純米吟風国稀

一四〇ml **六五〇円**

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

ご当地おつまみ
三種盛り

七五〇円

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



ご一緒に！

北海道で愛される酒の供

※価格はすべて税込

裏面もごさいます