

文月の握り寿司

〈单品〉

1,800円

伊佐木 いさき 380円 鰹 かつお 350円
炙りかます 420円 すずき 350円
キハダ鮪 400円

岩牡蠣

1個 1,580円

鱧と夏野菜の天布羅 盛り合わせ

880円

鰻と厚揚げの煮物

750円

さざえ壺焼き

1,480円

谷中生姜 金山寺味噌添え

600円

産直 生もぎ枝豆 茹でまたは焼き

各600円

鮎うるか

800円

海ぶどう

780円



寿司屋ならではの厳選素材
盛夏の味覚、板前仕込みです。

文月

旬の料理に合う お薦め地酒

〈新潟〉



菊水
涼風
本醸造

一合 950円

爽やかで透明感溢れる
味わい。ボリューム感のある
酸味と甘みが調和



〈新潟〉
越乃寒梅
Lagoon
純米吟醸

〔ロック又は炭酸割り〕

90ml 650円

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

※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。

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する「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)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