

旬 の 肴

seasonal dishes

葉月
August



翡翠なす すだち香る出汁浸し



夏蛸 実山椒叩き



肉巻き 万願寺唐辛子



う巻き玉子



じゃこと九条葱のお浸し



青しそ鶏団子と冬瓜のたいたん



鰻 天布羅 梅肉添え



冷製 合鴨ロース煮

鰻 山椒焼き

う巻き玉子

冷製 合鴨ロース煮

肉巻き 万願寺唐辛子

鰻 天布羅 梅肉添え

夏蛸 実山椒叩き

青しそ鶏団子と冬瓜のたいたん

翡翠なす すだち香る出汁浸し

じゃこと九条葱のお浸し

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 (二合)

〔新潟〕

越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸



越乃寒梅らしい透明感や低温
熟成で際立つ旨味の旨味、上品
な吟醸香が魅力です。

六五〇円 (九〇ml)

価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

◀ 裏面もごさいます



鰻 山椒焼き

日本銘酒旅

八月〜山形編

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)

初孫



出羽の里
純米酒

合 八〇〇円

山形オリジナル酒米「出羽の里」を100%使用。
なめらかな口当たりで、優しい旨さを引き出します

蔵元 東北銘醸
山形県酒田市十里塚

空気中の乳酸菌を活用する伝統技法「生酛造り」。これを全量採用する全国でも珍しい蔵元。創業は一八九三(明治二十六年)。庄内地方の恵みと歩む歴史の中で「初孫」という全国区ブランドを輩出。国際的な品評会などで多数の受賞歴を誇ります。



出羽桜



いいべ vol.5 大吟醸

合 八五〇円

「こいづ(これ)、いいべ!」と出羽桜が自信をもって醸しました。穏やかな香り、飲み飽きない味わい

蔵元 出羽桜酒造
山形県天童市一日町

創業一八九二(明治二十五年)、吟醸酒のバイオニア。まだ吟醸酒が市販されていなかった一九八〇年代に、いち早く一般向けに発売し、ブームを巻き起こしました。「桜花吟醸酒」をはじめ、国内外で高評価を得る銘柄を揃えています。



一緒に

山形で愛される
お酒の供



ご当地おつまみ
三種盛り

六五〇円

米沢牛入りサラミ
米沢牛×国産豚! 長時間熟成でジューシーなコク

だし豆腐

胡瓜や茄子、茗荷、しそなどを細かく刻んで醤油などで味付けした「だし」は山形名物です

オランダせんべい

国産うるち米の薄焼せんべい。山形言葉の「おらだ(私たち)」に由来

※価格はすべて税込