



夏の味覚、
職人の技。

月 葉
限定



上: 鰻・茗荷・南高梅の天布羅盛り合わせ 880円
下: 岩牡蠣(特大) 1個 1,800円



岩牡蠣【特大】

鮮度で際立つ、
濃厚クリーミーな
味わいを存分に
一個一、八〇〇円

伊佐木 刺身「焼霜造り」

皮目をさつと炙る焼霜造り。
脂がのった身の旨みが際立ちます
八〇〇円

ねぎとろと海ぶどう

(酢めし・海苔付き)
味良し、食感良しの名コンビ。
ぜひ、手巻寿司スタイルで！
六八〇円

う巻 玉子焼き 八〇〇円

職人の技。日本酒が実に合います

今回のお料理に合うお薦め地酒

〈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 六五〇円

〈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
一八〇ml 九五〇円

産直

生もぎ茹で枝豆 六五〇円
生ならではの旨さ！産地は折々に厳選

鰻肝串焼き

鉄分やビタミン！
夏の滋味にして美味
二本 七〇〇円

鰻・茗荷・南高梅の 天布羅盛り合わせ

旬味の競演。さっぱりとした
口当たりで味わえる天布羅です
八八〇円

冷しトマト 旨出汁ジュレ

職人の出汁をジュレに！
冷涼感あふれる一品です
六〇〇円

白瓜 浅漬け 四〇〇円

さっぱりとした爽やかな味わい。
疲れた身体に嬉しい名脇役です

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「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）

初孫



出羽の里
純米酒

一合 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



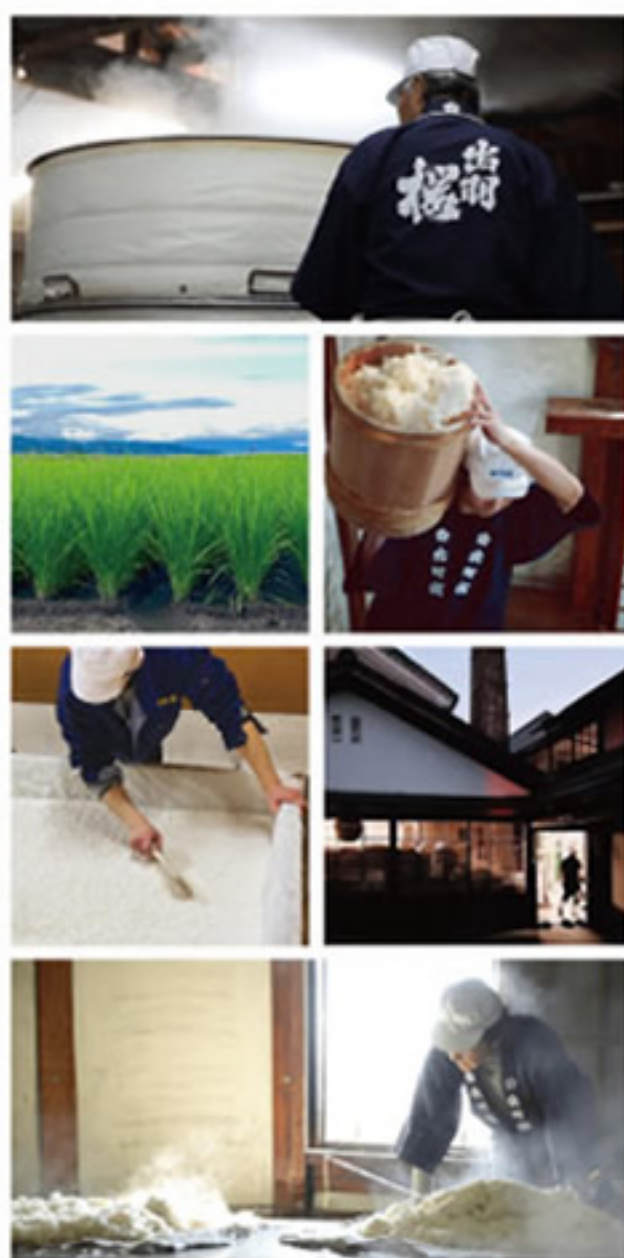
い い べ vol.5 大吟醸 一合 八五〇円

「こいつ（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）、吟醸酒のパイオニア。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。



ご一緒に

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

裏面もごさいます