



夏の美味しさ 8月限定

夏に人気の特製冷奴 三九〇
めかぶやオクラなどをのせます。暑い日はコレで決まり！

鰻と胡瓜のあて巻き(細巻き寿司)一本三八〇
つまみになるのり巻き寿司。夏の定番ネタ、うなぎゆう登場！

産直 生もぎ枝豆(茹で又は焼き) 五八〇
折々に産地を厳選。生ならではの旨さ！

夏野菜の天布羅盛り合わせ 四八〇
にがうり、とうもろこし、ズッキーニなど、折々に五種の夏野菜を厳選！

コハダと茗荷の酢味噌和え 五五〇
旨みを蓄えたコハダが歓喜するスツキリ系メンバー。辛口の日本酒もあれば完璧！

茄子の生姜焼き 四五〇
酒がススム！白めしもススム！元気な明日へススムのだ！

イワシ蒲焼き 四八〇
脂がのった旬の旨み！蒲焼きで深いコク・香りをまとうてます旨い！

オクラ肉巻きフライ 四八〇
夏の滋味、オクラとビタミンB1で有名な豚肉：スタミナ満点！

越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸 九〇ml 六五〇
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

里芋とイカの煮ところかし 五五〇
ニッポンのココロです

今回の合お薦め 料理に **地酒** 【新 潟】 Lagoon 純米吟醸 九〇ml 六五〇
「ロック又は炭酸割り」

【新 潟】 菊水 涼風 本醸造 一四〇ml 八〇〇
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

※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



銘酒族



8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する当店は、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。

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。

蔵元
出羽桜酒造
山形県天童市一日町

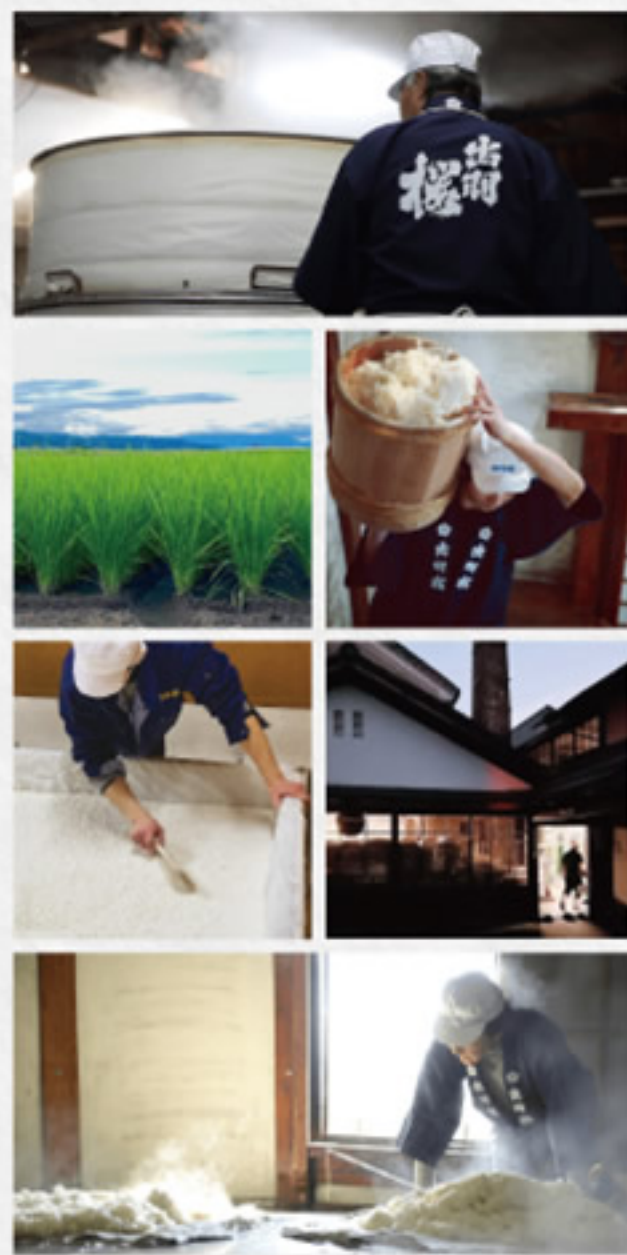
出羽
桜



いーべ
vol.5
大吟醸

140ml 六八〇円

「いーべ(これ)、いーべ!」と出羽桜が自信をもつて醸しました。穏やかな香り、飲み飽きない味わい



蔵元
東北銘醸
山形県酒田市十里塚

初孫



出羽の里
純米酒

140ml 六三〇円

山形オリジナル酒米「出羽の里」を一〇〇%使用。なめらかな口当たりで、優しい旨さを引き出します

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。



ご一緒に!

山形で愛される酒の供

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

裏面もご紹介します