

葉月の握り寿司 1,800円

〈单品〉

かます 420円
伊佐木 いさぎ 380円
鰻 うなぎ 450円

勘八 かんぱち 330円
鯛 こち 330円



岩牡蠣 (特大)
1個 1,800円

オコゼの唐揚げ
1,880円

鯛 (こち) 薄造り



1,200円

かます一夜干焼き



1,750円

産直 生もぎ枝豆
茹でまたは焼き



※写真は茹で 各650円

夏野菜の天布羅
盛り合わせ



850円

いいだこ
柔らか煮



800円

焼き茄子
冷浸し



700円



寿司屋ならではの厳選素材
夏の味覚、板前仕込みです。

葉月

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

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

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

裏面もございます