



初秋の味覚、
職人の技。

月 長
限定



戻り鰹 塩叩き 880円

戻り鰹塩叩き 八八〇円
旨みと脂を蓄えた濃厚な味わい、これぞ秋の味覚

松茸と大しめじの
天布羅 一、二八〇円
この香り、この食感、
秋だけの逸品です

子持鮎塩焼き 一、二〇〇円
濃密な旨み、ほのかな苦味が絶妙に調和

松茸土瓶蒸し 九八〇円
海老やハモ、鶏肉、銀杏とともに蒸し上げます

鯛昆布と
水菜の菊花和え 七八〇円
深みのある鯛の味わいを
存分に引き立てます

茶豆 五八〇円
枝豆の一種。濃厚な甘み・旨みを存分に

秋鮭と木の子の陶板焼き 七八〇円
二つの旬味を凝縮するように
焼き上げます

新銀杏塩煎り 六八〇円
木に実る若い銀杏。モチモチ食感が魅力

今回のお料理に合うお薦め地酒

〈高知〉
土佐鶴 純米酒 秋鶴 一合九〇〇円
ふくよかな香りとまろやかな味わい。ひと夏超えて飲み頃に

〈青森〉
陸奥八仙緑ラベル 特別純米 一合九五〇円
ひと夏熟成させて、丸みを帯びたバランスの良い味わいに

※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 ※写真はイメージ

裏面もございます

日本

銘酒旅

九月、秋田編

各地の気候や風土、歴史に根ざした食と酒を大切にする「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)

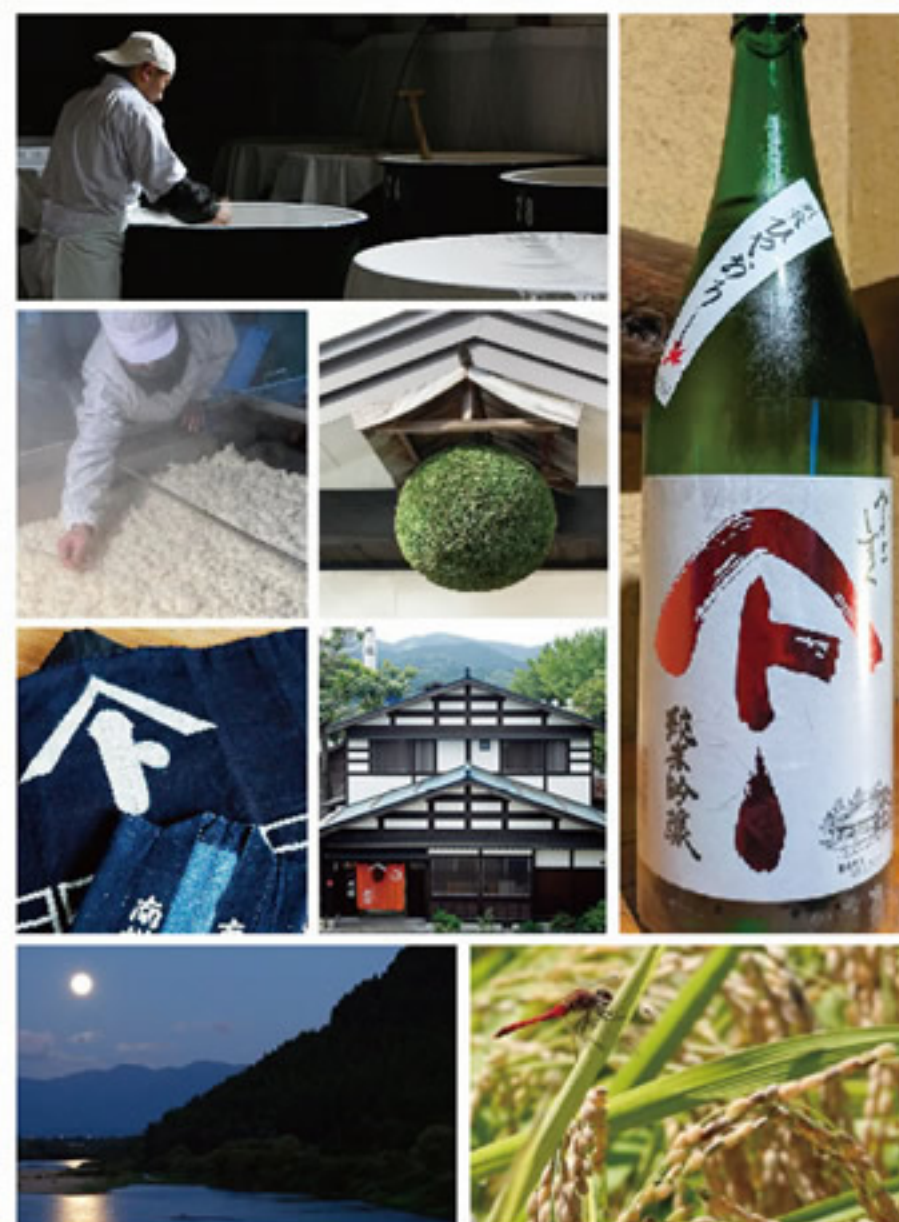


やまとしずく 純米吟醸
ひやおろし 一合 八八〇円

春先に搾った酒を火入れし、夏にかけてゆっくり貯蔵熟成。バランスの良い香味です

蔵元 秋田清酒
秋田県大仙市戸地谷字天ヶ沢

創業一八六五年(慶応元年)。出羽鶴と刈穂、二つの蔵を持ち、多彩な銘柄を輩出。「やまとしずく」の名は創業家の屋号「ヤマト酒販店」に由来し、全国の限られた特約店のみで販売される「限定流通」の銘柄です。



高清水



高清水
山廃本醸造
ひやおろし

九月上旬から
販売開始予定
一合 七五〇円

より濃厚な味わいに仕上がる山廃酀で醸し、貯蔵庫でひと夏…深みを増した絶品です

蔵元 秋田酒類製造
秋田県秋田市川元むつみ町

一九四四(昭和十九)年の創業。秋田流寒造りの技を守りながら、東北トップクラスの生産量を誇ります。名水の地に蔵を構え、清冽な軟水を使用。全国新酒鑑評会で二十六年連続で金賞受賞を継続中です。



ご一緒に
秋田で愛される
お酒の供



ご当地おつまみ
三種盛り 六五〇円

いぶりがっこ
ジャージャーキー

秋田名物の漬物「いぶりがっこ」を乾燥させました。嚼むほどに旨みが溢れます

ぼだっこ

秋田弁で「塩辛い紅鮭」の意味。ほんのちよつとで、ごはん一杯は軽くいけます!

まるぼし

男鹿半島で獲れた新鮮な甘海老を低温乾燥。皮はパリッと、身は甘くてもっちり!

※価格はすべて税込

裏面もございます