



秋の美味しさ

9月限定

戻りかつおタタキ

旨みと脂を蓄えて戻ってきた鮮度抜群のかつお！

六八〇

秋野菜と合鴨の治部煮

片栗粉でとろみをつけた合鴨肉の旨みとコク、格別です

五八〇

きのこ天布羅盛り合わせ

厳選きのこの風味を存分に活かすように、からりと揚げます

五五〇

ニギス焼き

ふつくらとした身に、やさしい甘み・コクが溢れます

四八〇

焼き茄子冷浸し

甘みを増した旬の茄子を、板前の出汁でますます美味しく

五〇〇

鰯の煮付け

にしん
板前が丁寧に炊いて、濃厚かつ深みのある味わいに！

五五〇

絹かつぎ

蒸した里芋の皮をツルンとむきながら…パクパクいただけます

三九〇

かぼちやの田舎煮

素朴ながら実に奥深い味わい。板前が真心こめて炊き上げます

三九〇

松茸茶碗蒸し

これぞ、秋の味覚。芳醇な香りを存分に引き立てます

四五〇

おさつステイックとさつま芋アイス

こんがり揚げたさつまいも！蜜をかければ大学いも！

三八〇

今回の合お薦め
料理に地酒

【高知】



土佐鶴純米酒

一四〇ml 八〇〇

【青森】



陸奥八仙緑ラベル

一四〇ml 八五〇

特別純米

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

裏面もございます

日本銘酒旅



9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。

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。



高清水



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

山廃本醸造
ひやおろし

九月上旬から販売開始予定
一四〇ml 五五〇円

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、全国に限られた特約店のみで販売される「限定流通」の銘柄です。



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

やまとしずく 純米吟醸
ひやおろし 一四〇ml 六八〇円

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。噛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、ごはん一杯は軽くなります！

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！



ご一緒に！
秋田で愛される酒の供

※価格はすべて税込

裏面もごぞいます