

長月の握り寿司 1,580円

〈单品〉

鯛 たい	280円	鯖 しまあじ	380円
鰹 かつお	300円	鰯 かつお	400円
するめ烏賊	するめいか	320円	



戻り鰹 塩叩き
880円

秋野菜 天布羅
750円

太刀魚 塩焼き



750円

合鴨と秋野菜の治部煮



780円

新銀杏 塩煎り



680円

茶豆



580円

長茄子の冷浸し



480円

川海老 唐揚げ



480円



寿司屋ならではの厳選素材
初秋の味覚、板前仕込みです。

長月

旬の料理に合う
お薦め地酒



〈青森〉
陸奥八仙
緑ラベル
特別純米

一合 950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



〈高知〉
土佐鶴
秋鶴
純米酒

一合 900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

※価格はすべて税込、写真はすべてイメージです ※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます

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作る「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)

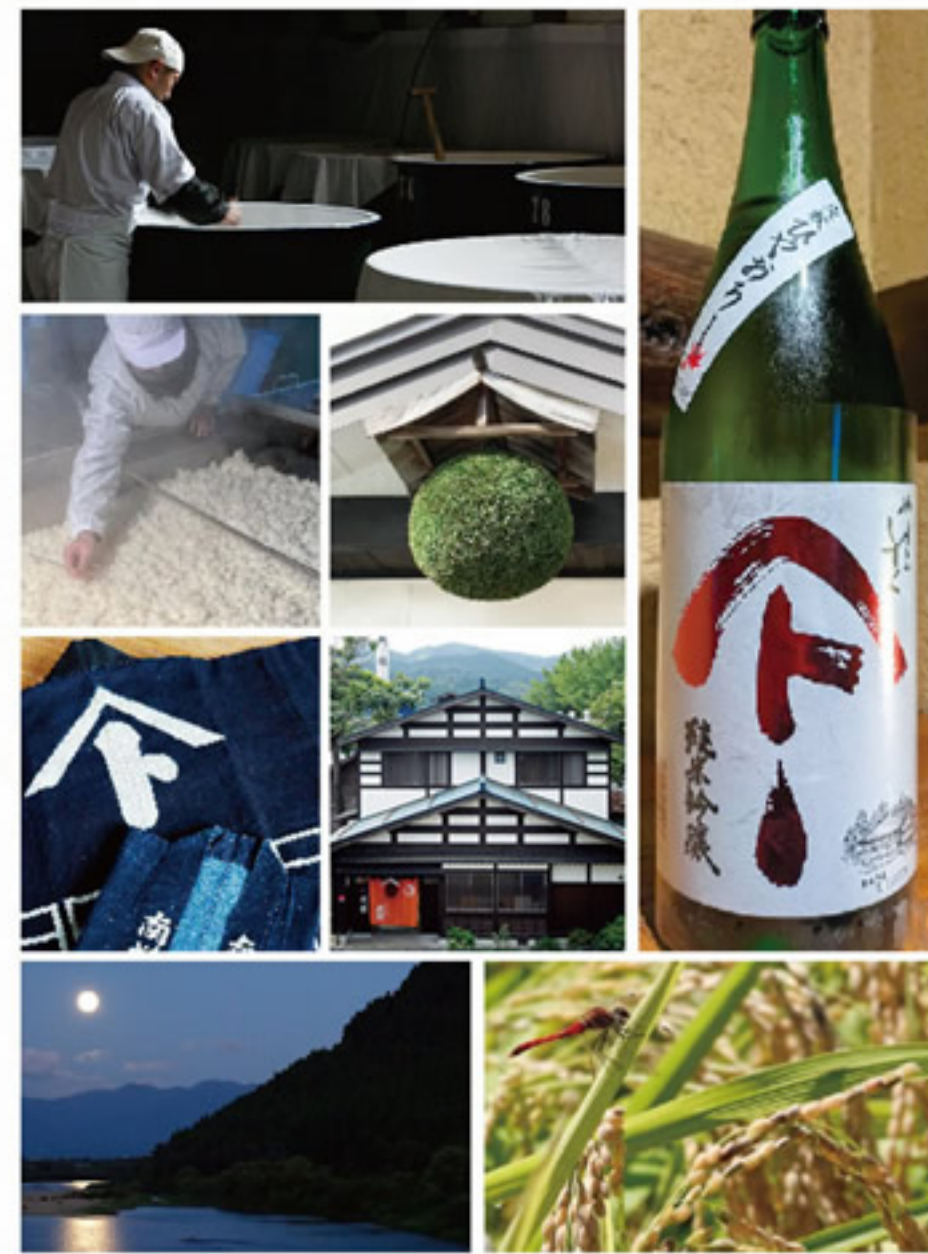


やまとしずく 純米吟醸
ひやおろし 一合 八八〇円

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

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酛で醸し、貯蔵庫でひと夏、深みを増した絶品です

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
ジャッキー

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。ほんのちよつとて、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!

※価格はすべて税込

裏面もございます