

《お任せ料理1人前5皿 4,000, 6皿 5,000》

お刺身		熊本の地鶏 天草大王の焼き盛り合わせ 1500	レバーのブリュレと塩クッキー 800
三陸 穴子の炙り	1300	熊本の地鶏 天草大王のたたき、 にほん酒やの納豆オイル 900	干し無花果とマスカルポーネ 900
氷見 寒鰯ぶり	1300	熊本の地鶏 天草大王の茶碗蒸し 600	氷見 漬け鰯の握り 2貫 500
北海道 鮭ほっけ	1400	黒毛和牛のローストビーフ、 仙人スパイスの純胡椒 1800	北海道 ほっけの握り 2貫 500
盛合せもできます		蒜山 生リコッタチーズと 無農薬みかんのサラダ 1000	石川 小肌の握り 2貫 600
野菜料理			焼津 釜揚げ桜海老の軍艦巻き 2貫 500
野菜料理の盛り合わせ	9品 1700	北海道 真鱈のソテー、 トマトソース 1400	仙台の料理 マンボ巻き 700
青森の郷土料理 人参の子和え	700	三陸 穴子の天麩羅、山椒 1400	干瓢の細巻き 600
肉髭のポテサラ	700	焼津 桜海老と一町田せりのかき揚げ 1200	お一人様向け酒肴盛り合わせ 3品 900
干瓢と金柑の白和え	700	ほっけ 北海道 鮭と一町田せりのお椀 2人前 1200	お一人様向け酒肴盛り合わせ 5品 1500
青菜のおひたし	700	坂越 牡蠣のクリームグラタン 1000	筋子おにぎり 400
江戸料理 浦里	600	仙崎 烏賊下足と大根の糠炊き 1000	青森 一町田せりのにゅうめん 900
からし菜ガーリックオイル和え	700	愛媛 めひかりの塩焼き 1尾 600	熊本地鶏 天草大王と芹の親子丼 1200
菊芋の松前漬	700	少し甘めの玉子焼き 600	にほん酒やのカレーライス 900
大根とかぶのなます	600		蒜山 レモンリコッタチーズケーキ 700
			自家製バターサンド 2ヶ 700

まずはこちらから

kotiビール (コチビール)

岡山備前 koti breweryの自然酵母、瓶内熟成のkotiビール。時間をかけて醸された、じっくり味わう独自の香りと、滑らかな口当たり。

グラス 150ml 1100

ざる 笹トニック or ざる 笹ソーダ 850

梅津酒造の限定にごり酒を、ほどよい甘さのトニックウォーターで飲みやすく仕上げました。さっぱり好きならソーダ割りどうぞ。

うめつ 梅津サワー 800

梅津酒造の梅酒'野花(のきょう)'を使用した、にごり梅酒のソーダ割。梅干し入りなので、甘すぎず美味しいです。

のきょう 野花(ソーダ割・水割・お湯割) 800

梅津酒造の梅酒

'野花梅(のきょううめ)'を使用しています。

あすかやまみりん 飛鳥山味醂(ソーダ割・お湯割) 700

お店でも使っている本味醂をソーダで割ります。アミノ酸たっぷり。ほんのり甘くて美味しいです。滋養強壮ドリンクなので、疲れた身体の1杯目にも。温まるお湯割もよし

冷酒

鯉川 はえぬぎ 55 特別純米 630

すっきりと飲みやすい

鯉川 五百万石50 火入れ加水 800

キレイな飲み口の清酒

鯉川 つや姫50 火入れ加水 うすにごり 740

甘さ控えめなにごり。温めても◎

よえもん 西与右衛門 雄町50 無濾過火入れ加水 1180

落ち着きのある上品な味のまとまり

西与右衛門 阿波山田錦70 火入れ加水 940

尖ってない味わいある辛口。キレます

西与右衛門 備前雄町70 火入れ加水 880

程よく軽快な酸が食欲をそそります

西与右衛門 生酏純米 無濾過生原酒 1050

岩手陸羽132号60
渋みと酸味がひき締める爽やかなみずみずしさ

風の森 秋津穂65 生原酒 870

酸が強く苦みが果汁感を隠す、とても良い

風の森 秋津穂50 生原酒 1120

風の森らしく上品にまとまった酸味と果実味

風の森 山田錦80 生原酒 940

苦みが甘さを抑えて素晴らしい出来映え

風の森 雄町80 生原酒 940

心地よい華やかさ、秋津穂との飲み比べも

風の森 露葉風80 生原酒 940

奈良県のみで生産される酒米、味はイケメン

京の春 伊根満開 古代米 1100

紫黒米を使用した赤色で甘酸っぱいお酒

京の春 夏の思い出 火入れ加水 830

甘酸っぱいお味、チーズ系と好相性

常温

京の春 京の輝60 火入れ加水 740
優しいコクのある味わい

よえもん
西与右衛門 亀の尾60 山廃火入れ原酒
すっとした入り 引き締まった後味 1050

西与右衛門 古酒ブレンド無濾過火入れ
程よい古酒感が幅広いお料理と◎ 800

鯉川 純米吟醸 亀治好日 亀の尾55
派手さはないですが お料理が欲しくなる 830

神亀 真穂人 五百万石55 火入れ加水
ほっこり優しい飲みやすい熟成感 940

お燗

鯉川 純米吟醸 あたためますよ 山田錦
飲みやすさと引き締まった旨味 830

よえもん
西与右衛門 美山錦55 山廃火入れ原酒
程よくしっかり 山廃が苦手な方でも 940

西与右衛門 亀の尾60 火入れ加水
すっきりしすぎないキレ 990

京の春 阿波山田錦60火入れ原酒
若いが端正なバランス 940

富玲 山田錦60 火入れ加水 830
しっかりとした酸味と旨味 熱めでどうぞ

富玲 玉栄60 火入れ加水 800
旨味を引き締める渋み 熱めでどうぞ

ざる
笹 山田60 火入れ原酒 1050
濃いめのにごり。見た目を裏切る切れ味。

あつあつ割水燗で!

十旭日 改良雄町60 火入れ原酒 1040
油×魚が浮かびます。良い熟成感

十旭日 改良雄町70 生酛火入れ原酒 1,090
十旭日の生酛には清涼感があります

十旭日 改良雄町60 生原酒 1040
米の甘さを感じます。ぬるめでも

十旭日 改良雄町70 生原酒 910
生さを感じさせないキレ。美味しいっ

十旭日 改良雄町70 生酛生原酒 1090
生ならではの味のボリューム

熟成酒

時間を経たお酒の他にない独特な味わいは
チーズを使った料理や、コクのある料理と
特に相性良く楽しめます

奥播磨 小山商店別誂 兵庫夢錦70 800

とても綺麗な熟成。爛冷ましもよし。

神亀 凡愚 熟成ブレンド 1020

落ち着いた良い甘み。温めると感じる味のふくらみ。

十旭日 山田錦55 21BY 火入れ原酒 1380

上品な熟成感。レバーのブリュレとぜひ

じょうじょう

醸醸 玉栄50 1991BY ハーフサイズ 1620

甘くてとろりとした、超長期熟成酒

しょうるい

昇涙酒造【フランス】

フランスで一番最初にできた酒蔵のSAKE。

雷 かみなり 鳥取県産玉栄80 2017BY

浪 なみ 鳥取県産玉栄70 2017BY

ハーフサイズ1200

少し特別なお酒

冷酒

飲みきれるボトルサイズです！

風の森 秋津穂50 petit 生原酒 375ml小瓶 2500

開けたての風の森らしいフレッシュな美味しさならこちら！

お持ち帰りもできる小瓶サイズです

お燗

百福蔵 琥珀の料理酒糸島産農薬不使用山田錦使用
熟成酒粕四段仕込 700

梅津の生酏 自然 日置さんの無農薬無肥料山田錦
麴米100掛米98.7 火入れ原酒 1350

梅津の生酏 鳥取県産山田錦 50 27BY
高精白でも味わいはしっかり、飲みごたえとキレ ハーフサイズ 1240

自家製ヒレ酒

好きなお酒でヒレ酒はいかがですか？ +500

温故知新のお酒

長い月日の間沢山の人達に愛されてきたお酒には
今の新しいものとはまた違った魅力があるものです

黒松剣菱 存在感のある旨味と酸味 お燗でぜひ 710

大七 生酏純米 生酏ならではの豊かなコク お燗でぜひ 780

白鷹 超特選純米吟醸 甘みは感じますがそれはあくまで上品 880