

コース料理（当日注文可）

単品でご注文されるよりもお得なコースのご紹介です。

当日のご注文も承りますので、是非ともお試しください。

コース内容でお腹が足りない場合には、追加で単品のご注文も承ります。

3950円コース

¥3,950 COURSE

前菜（兵庫県坂越湾の生牡蠣 もしくは 長野県宮田村の豆腐）	Appetizer Raw Oyster from Sakoshi Bay, Hyogo Prefecture or Tofu from Miyata Village, Nagano Prefecture
季節のサラダ	Seasonal Salad
群馬県上州牛と上州麦豚のすき焼き焼売	Sukiyaki-Style Shumai Dumplings with Joshu Beef and Joshu Mugibuta Pork from Gunma Prefecture
瀬戸内海のカキフライ	Fried Oysters from the Seto Inland Sea
鳥取県境港産のアジフライ	Fried Horse Mackerel from Sakaiminato, Tottori Prefecture

4950円コース

¥4,950 COURSE

前菜（兵庫県坂越湾の生牡蠣 もしくは 長野県宮田村の豆腐）	Appetizer Raw Oyster from Sakoshi Bay, Hyogo Prefecture or Tofu from Miyata Village, Nagano Prefecture
季節のサラダ	Seasonal Salad
茄子と豚肉（笑子豚）の味噌炒め	Miso Stir-Fried Eggplant and Ekobu Pork Sukiyaki-Style Shumai Dumplings
群馬県上州牛と上州麦豚のすき焼き焼売	with Joshu Beef and Joshu Mugibuta Pork from Gunma Prefecture Fried Oysters from the Seto Inland Sea
瀬戸内海のカキフライ	Fried Horse Mackerel from Sakaiminato, Tottori Prefecture
鳥取県境港産アジフライ	Rice Course Senninmai Rice from Higashi-Naruse Village, Akita Prefecture with Pickles and Miso Soup
メのごはん：秋田県東成瀬村の仙人米・漬物・味噌汁	

6500円コース

¥6,500 COURSE

兵庫県坂越湾の生牡蠣	Raw Oyster from Sakoshi Bay, Hyogo Prefecture
長野県宮田村の豆腐 長崎県対馬の藻塩添え	Tofu from Miyata Village, Nagano Prefecture served with Seaweed Salt from Tsushima, Nagasaki Prefecture
季節のサラダ	Seasonal Salad
茄子と豚肉（笑子豚）の味噌炒め	Miso Stir-Fried Eggplant and Ekobu Pork Sukiyaki-Style Shumai Dumplings
群馬県上州牛と上州麦豚のすき焼き焼売	with Joshu Beef and Joshu Mugibuta Pork from Gunma Prefecture Seared Japanese Shorthorn Beef from Higashi-Naruse Village, Akita Prefecture
秋田県東成瀬村の短角牛のたたき	Fried Horse Mackerel from Sakaiminato, Tottori Prefecture
鳥取県境港産アジフライ	Rice Course Senninmai Rice from Higashi-Naruse Village, Akita Prefecture with Pickles and Miso Soup & Dessert
メのごはん：秋田県東成瀬村の仙人米・漬物・味噌汁	

デザート

今宵の献立

季節メニュー

タコときゅうりの土佐酢和え 880円

Marinated Octopus and Cucumber in Tosazu Vinegar Sauce

歯ごたえのよいタコとみずみずしいきゅうりを、かつお出汁香る土佐酢でさっぱりと。涼やかな酸味が日本酒にもよく合う一品です。

かつおのたたき 1250円

Bonito Tataki — Lightly Seared Bonito

かつおを香ばしくたたきに。表面を炙り旨みを閉じ込め、薬味とともにさっぱりと。赤身の力強さと清々しい後味が日本酒にもよく合う、夏の幕開けを予感させる一皿です。

会津若松の馬刺し 1680円

Aizu-Wakamatsu Style Raw Horse Sashimi

会津若松名物、しっとり赤身の馬刺し。上品な甘みと旨みが口に広がり、にんにくを効かせたからし味噌のコクと辛みが奥行きを添えます。純米酒とぜひ。

鶏とごぼうの春巻き (1本) 650円

Nagano Aoki Village Chicken and Burdock Root Spring Rolls

長野県青木村で作られた春巻きです。鶏肉と香り豊かな牛蒡を包み、カラリと揚げた春巻き。鶏の旨みと牛蒡の風味が広がり、日本酒にもよく合う一品です。

玉ねぎとカキフライの卵とじ煮

Fried Oysters and Onion Simmered with Egg

1750円

揚げたてのカキフライをだして軽く煮詰め、ふんわり卵でとじました。衣に染みだした旨みとカキの風味が広がる、ご飯にもよく合う、あたたかくやさしい一品です。

黒毛和牛の味噌粕漬け焼き 2650円

Grilled Kuroge Wagyu with Miso Sake-Lees Marinade

旨みの濃い黒毛和牛を、味噌と酒粕にじっくり漬け込み香ばしく焼き上げました。赤身の力強さに発酵のコクが重なり、嚼むほどに滋味が広がります。日本酒と寄り添う、静かに贅沢な肉料理です。

まずはこれ！藻塩の枝豆 780円

Edamame with Moshio Sea Salt

ふっくら茹で上げた枝豆に、海藻の旨みを含んだまろやかな藻塩をひと振り。シンプルだからこそ豆の甘みが引き立つ、乾杯のおともにぴったりの一皿です。

タコとわかめの酢味噌和え 950円

Octopus and Wakame Seaweed in Sumiso Vinegar-Miso Dressing

歯ごたえのよいタコと磯香るわかめを、まろやかな酢味噌でさっぱりと和えました。やさしい酸味と旨みが広がる、涼やかな小鉢です。

島牧村の海老のサラダ 980円

Shrimp Salad with House-Made Dressing

北海道・島牧村の海老の甘塩漬けを使用したサラダです。ドレッシングは塩辛としょうつるを使用した自家製ドレッシングで、一皿で海を感じさせてくれます。

信州きのこ春巻き (1本) 650円

Shinshu Mushroom Spring Rolls

香り豊かな信州きのこをたっぷり包み、カラリと揚げた春巻き。ひと口ごとに山の旨みときこの甘みが広がり、日本酒にもよく合う軽やかな一品です。

茄子と豚肉の味噌炒め 1050円

Miso-Stir-Fried Eggplant and Pork

ジューシーな豚バラ肉と柔らかなナスを、香ばしい味噌だれで炒めました。味噌のコクと甘みが染み込む、ご飯が進む滋味深い一品です。

特製みそ焼きうどん卵黄のせ 1650円

Special Miso Stir-Fried Udon with Egg Yolk

香ばしい特製みそだれで、もちもちのうどんを炒めました。卵黄を絡めると、まろやかなコクが広がる、締めにもぴったりの一皿です。



隠しメニュー&カウンターメニュー

紙メニューには載っていない「隠しメニュー」、カウンターのお客様限定の「ハーフサイズメニュー」がございます。セルフオーダーの画面から、隠れたお酒のアテを色々探してみてください。



おすすめメニュー

Breaded Fried Horse Mackerel from Sakaiminato

境港のアジフライ 880円

日本海の暖流と寒流が交差する良漁場の境港。隠岐島周辺で収穫された新鮮なアジをその日のうちにアジフライにしています。いぶりがっこのタルタルソースも添えています。

Steamed Shrimp Dumplings (4 pcs)

蒸し海老餃子（4個） 1250円

大きめの海老と小柱のプリプリとした歯ごたえと風味が楽しめる餃子です。皮も厚めでモチっとした食感で女性人気が非常に高い逸品です！群馬県高崎市産。

Today's Grilled Fish — Whole Fish

本日の焼き魚（一尾） 1575円

丸々一尾をじっくり焼いています。魚種は日替わりとなりますので、スタッフにお尋ねください。焼き魚の塩は長崎県対馬の藻塩（海藻と一緒に炊き上げた塩）を使用。

Sukiyaki-Style Shumai Dumplings (4 pcs)

すき焼き焼売（4個） 1280円

群馬県の上州牛と上州豚をブレンドし、糸薊、玉ねぎ、長ネギ、椎茸を練り込んで甘辛くジューシーな味わいにした焼売です。まずはそのままお召し上がりください。

Simple Grilled Thick Fried Tofu

シンプルな焼き厚揚げ 780円

長野県宮田村の清らかな水と大豆の旨みを生かす焼き厚揚げ。表面は香ばしく、中はふんわりと豆の甘みが広がります。嚼むほどに滋味がにじみ出る、素材で力強い一品。シンプルに湯淺醤油を少し垂らしてお召し上がりください。

Tofu from Miyata Village, Nagano

宮田村のお豆腐 750円

長野県宮田村の濃厚な味わいのお豆腐です。長崎県対馬の藻塩か醤油でお召し上がりください。日本酒は芳醇な純米酒と合わせるとより一層楽しめます。

Thick Fried Tofu with Natto and Crunchy Chili Oil

厚揚げ納豆食べるラー油がけ 980円

香ばしく焼いた厚揚げに、コクのある納豆と旨辛のラー油をたっぷりとかけました。外はこんがり、中はふんわり。混ぜるほどに大豆の甘みと辛みが重なり、食欲をそっと呼び覚ます、ご飯にも酒にも合う一皿です。

Pizza-Style Fried Tofu with Salted Squid

イカの塩辛ピザ風油揚げ 850円

香ばしく焼いた油揚げに、濃厚なイカの塩辛をのせ、ピザ風に仕上げました。塩辛の旨みと油揚げの甘みが重なり、後を引く味わい。日本酒にもワインにも相性の良い、遊び心ある一皿です。

Deep-Fried Shrimp Dumplings (4 pcs)

揚げ海老餃子（4個） 1250円

ぷりっとした海老を包んだ餃子を、香ばしく揚げました。ひと口かじると海老の甘みと旨みが広がり、軽やかな衣の食感が心地よい余韻を残します。ビールにも日本酒にも相性の良い、つい手が伸びる一品です。

Twice-Cooked Pork with Cabbage and Miso Sauce

笑子豚の回鍋肉 1480円

秋田県のブランド豚・笑子豚と旬の野菜を使用した回鍋肉です。特製のタレは、旬の野菜と笑子豚の旨みと調和して、家庭的でありながら、滋味深い一品です。ビールや日本酒の燗にもよく合います。

Fried Chicken Skirt Meat Marinated in Shio Koji

鶏ハラミの塩麴唐揚げ 1200円

希少部位の鶏ハラミを塩麴で漬け込んだ唐揚げです。ハラミの上皮で濃厚な風味と塩麴の深い味わいが楽しめる一品です。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。秋田県東成瀬村産です。

Pork Belly and Mushrooms in Butter Ponzu Sauce

豚バラとキノコのバターポン酢炒め 1580円

甘みのある笑子豚のバラ肉を、香り豊かなキノコと合わせて炒め、仕上げにバターとポン酢でまとめました。コクの中に酸が立ち、脂は軽やか。素材ながら奥行きのある味わいで、箸が止まらない一品です。

