

# 冷菜

濃厚無添加寄せ豆腐 八〇〇

国産大豆100%の手作り豆腐  
最初はそのままか塩をつけて あとはお好みで薬味を

真鯛の塩麴和え 九六〇

いぶりがっこポテトサラダ 七九〇

穴子ときゅうりの酢の物 八三〇

出汁漬け冷やしトマト 七九〇

きゅうりの一本漬け 五六〇

# 温菜

出汁巻き玉子 八九〇

じゃがいも饅頭の揚げ出し 七六〇

海老真丈磯辺餡がけ 一二〇〇

雲丹グラタン 一七六〇

牛すじ煮込み 八九〇

ブリの煮付け 一六九〇

## サラダ

焼き鯖のライムサラダ 八九〇

水菜と春菊の豚しゃぶサラダ 八六〇

## せいろ蒸し

【お肉・魚介と季節の野菜をヘルシーに  
特製たれにつけてお食べください】

◎お肉 一籠 一五〇〇

◎魚介 一籠 一六九〇

## 揚げ物

鶏の唐揚げ 八九〇

塩辛バターフライドポテト 九〇〇

真蛸とバジルの唐揚げ 九六〇

和牛すき焼きコロッケ 八六〇

## 肉巻き

【鹿児島黒豚で巻いた彩とりどりの肉巻き】

◎茄子	二貫 五六〇
◎オクラと長芋	二貫 六〇〇
◎トマトチーズ	二貫 六〇〇
◎白身魚と大葉	二貫 六六〇
◎半熟卵	二貫 五三〇

## 珍味

烏賊塩辛

七九〇

甘海老の塩辛

八〇〇

蛸烏賊沖漬け

八三〇

炙りえいひれ

七六〇

からすみ大根

一三〇〇

酒盗クリームチーズ

七九〇

珍味三種盛り合わせ

一五〇〇

# 焼物

越田商店 鯖の文化干し 一四〇〇

【鯖の文化干し】

鯖エキスと塩のみで半世紀継ぎ足した  
無添加のつけ汁と伝統製法で作ります

厚木豚肩ロース西京味噌焼き 一七〇〇

みちのく清流鶏 山椒焼き 一三六〇

黒毛和牛 陶板焼き 二九〇〇

## 土鍋ご飯

◎真鯛の土鍋 一合 二二〇〇

【 当店始まって以来の伝統の一品  
ご注文をいただいております  
真鯛の旨味がしみ込んだ土鍋ご飯 】

## お茶漬け

### 焼きおにぎり

◎梅 ◎鮭 ◎柚子味噌 一個 六〇〇

## 甘味

ほうじ茶プリン 六六〇

わらび餅 五六〇

抹茶のテリーヌ 六〇〇

【デザートとご一緒に】

コーヒー or アールグレイ 四〇〇

BEER

※別紙クラフトビールもごさいます。



DRAFT

- キリン一番搾り生 七九〇
- キリン一番搾り黒生 八一〇
- ハーフ&ハーフ 八一〇

BOTTLE

- キリン一番搾り中瓶 八九〇
- 日本橋ビール小瓶 一二六〇

NON-ALCOHOL

- 〈ノンアルコール〉
- キリングリーンズフリー 七三〇

STANDARD

- ウイスキーハイボール 六九〇
- ウイスキージンジャーハイボール 七三〇

TENESSY

- 〈マイルドな味わい〉
- I.W.ハーパーハイボール 八六〇

JAPANESE

- 〈和食に合います〉
- 知多ハイボール 九九〇
- 富士ハイボール 一二〇〇

SINGLE MALT

- 〈香り重視〉
- グレンファイディックハイボール 一〇〇〇

HIGHBALL

※ウイスキーは他の割り方でもご注文いただけます。

SOUR & COCKTAILS

※ノンアルコールカクテルもごさいます。

SOUR

- 日本酒レモンサワー 八九〇
- 国産「うちうらレモン」を日本酒で漬けたこだわりの一杯
- 黒ウーロンハイ 六三〇
- レモンサワー 六九〇
- 紀州梅干サワー 八六〇

COCKTAILS

- ジントニック 八三〇
- モスコミュール 八三〇
- カシスオレンジ 八三〇
- キューバリブレ 八三〇

MORRIS

- モーリスウオーター 八九〇
- 本格芋焼酎モーリスのトニック割り

and more ...

日本酒

◎グラス(半合)でのご用意もございます。◎熱燗も承ります。



【三重】

- 勤兵衛 本醸造 一合 一一〇〇
- 五百萬石 グラス 六〇〇



【福島】

- 写楽 純米 夢の香 一合 一五〇〇
- やわらかい香り 食中酒で グラス 八〇〇



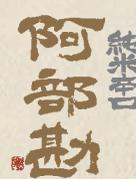
【高知】

- 南 純米吟醸 松山三井 一合 一五〇〇
- 辛口 スッキリ感高し 食前酒としても グラス 八〇〇



【愛知】

- かもしびと 純米大吟醸 一合 一六九〇
- 醸し人九平次 雄町 グラス 九九〇
- ワインのような爽やかな香り 味はしっかり 飲みごたえ十分



【宮城】

- あべかみ 純米辛口 一合 一三六〇
- 阿部勘 ササニシキ グラス 六九〇
- これぞ辛口酒 煮付けや濃い味の料理のお供に



【新潟】

- しめはりつる 純米吟醸 一合 一五〇〇
- メ張鶴 純米吟醸 グラス 八〇〇
- 五百万石
- 香りが広がる、ゆる辛酒 ぬる燗で落ち着いた味わいに



【山口】

- だっさい 純米大吟醸 45 山田錦 一合 一五三〇
- 瀬 純米大吟醸 45 山田錦 グラス 九〇〇
- 山田錦を45%まで磨き 米由来の繊細な甘みと華やかな香り

and more ...

焼酎

MORRIS

本格芋焼酎  
 モーリス「鹿児島」八九〇  
 .....  
 花のように甘い香り  
 風味豊かな芋焼酎



芋 富乃宝山「鹿児島」 七六〇

麦 中々「宮崎」 六六〇

米 吟香鳥飼「熊本」  
 グラス六九〇  
 ボトル六〇〇〇

梅酒

◎角玉梅酒「鹿児島」 七〇〇

◎ジャスミン梅酒「愛知」 八三〇  
 ライチ香る飲みやすい甘口 ソーダ割がおすすめ

果実酒

◎あらごし林檎酒

【梅乃宿】 ◎あらごし桃酒 各七九〇

◎あらごしゆず酒

JAPANESE COCKTAILS

JAPANESE GIN

〈日本生まれの和食に合うカクテル〉  
 季の美 京都 ドライジン ..... 九九〇

WHISKY

BURBON & TENESSY

ジャックダニエル 八六〇  
 I.Wハーパー 八六〇  
 ワイルドターキー 8年 九〇〇  
 ウッドフォードリザーブ 九九〇

BLENDED SCOTCH

シーバスリーガル  
 ミズナラ 12年 一〇〇〇

IRISH

ジェムソン 七九〇

SINGLE MALT

トマーティン 12年 一〇〇〇  
 グレンフィディック 12年 一〇〇〇  
 アードベッグ 10年 一二〇〇  
 ボウモア 12年 一二〇〇

JAPANESE WHISKY

富士 一二〇〇  
 白州 一四六〇  
 山崎 12年 二八〇〇

BAR FOOD

◎ミックスナッツ 六〇〇 ◎黒糖そら豆 六〇〇  
 ◎ミックスオリーブ 七五〇

※表示価格は税込です。※お通し代として550円頂戴いたします。※20歳未満の方、お車を運転される方へのアルコール類の提供はいたしません。

# WINE LIST

## CHAMPAGNE & SPARKLING

- モエエシヤンドン ブリュットアンペリアル 【フランス】  
ボトル 一四〇〇〇
- 王道のシャンパン 完璧なバランスと細かく上品な泡立ち
- モエエシヤンドン ブリュットアンペリアルロゼ 【フランス】  
ボトル 一八六〇〇
- 華やかなロゼ 野いちごのようなフルーティーな香りと美しさ
- マレステブリュット 【スペイン】  
ボトル 四〇〇〇
- 日常使い・辛口 瓶内二次発酵 キリッとした上質な泡  
グラス 七九〇

## WHITE

- KWV ケープブラン 【南アフリカ】  
ボトル 三九〇〇
- 軽快・爽やか スッキリ飲みたい時にどんな料理にも合う万能派  
グラス 七九〇
- ロシュマゼ シャルドネ 【フランス】  
ボトル 四六〇〇
- 濃厚・まろやか バニラの香りとコク クリーム系料理や飲み応え重視に  
グラス 八九〇
- シレーニセラーセレクション ソーヴィニオンブラン 【ニュージーランド】  
フルーティー・酸味 目が覚めるようなハーブの香り 魚介やサラダに最適  
ボトル 五九〇〇

## RED

- KWV ケープブルージュ 【南アフリカ】  
ボトル 四四〇〇
- 軽やか・果実味 渋み控えめ 重すぎない赤が好きな方や普段の食事に  
グラス 七九〇
- ロシュマゼ カベルネソーヴィニオン 【フランス】  
ボトル 五三〇〇
- バランス・王道 ほどよい渋み フランスらしい上品な味で迷った時の正解  
グラス 八九〇
- サイクルズ グラディエーター カベルネソーヴィニオン 【アメリカ】  
濃厚・パワフル しっかり重め 果実の凝縮感と樽の香りが強く肉料理に  
ボトル 六三〇〇

# NON-ALCOHOL

## SOFT DRINK

- 黒烏龍茶 五六〇
- 玉露緑茶 五六〇
- オレンジジュース 五六〇
- りんごジュース 五六〇
- 信州白桃ジュース 六五〇
- ジンジャーエール 五六〇
- コココーラ 五六〇

## MOCKTAILS

- ノンアル白桃ベリーニ 七二〇
- ノンアルミモザ 七二〇
- ノンアルカシスオレンジ 七二〇

## COFFEE & TEA

- コーヒー 五六〇
- アールグレイ 五六〇