

## 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 ミケ 七六〇

海老真丈磯辺餡がけ ミケ二二〇〇

雲丹グラタン 一七六〇

牛すじ煮込み 一〇〇〇

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

季節の野菜をお肉や海鮮と一緒に蒸し  
蓋を開けた瞬間 美味しい湯気が立ち上ります  
ゆずポン酢と特製胡麻だれどうぞ

◎お肉 一籠 一五〇〇

◎海鮮 一籠 一六九〇

内容はスタッフまでお尋ねください

# 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 ニヶ 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      | 二個 五六〇 |
| ◎オクラと長芋  | 二個 六〇〇 |
| ◎トマトチーズ  | 二個 六〇〇 |
| ◎白身魚と大葉  | 二個 六六〇 |
| ◎半熟卵     | 二個 五三〇 |
| ◎三種盛り合わせ | 一五〇〇   |
| ◎五種盛り合わせ | 二七〇〇   |

お好みでお選びください

## 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 一四六〇

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  
二合 三五二〇

【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】

## 焼きおにぎり茶漬け

一種類お選びください

◎梅 一個 七六〇

◎鮭 一個 七六〇

◎柚子味噌 一個 七六〇

## 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

【デザートと一緒にご注文】

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ざいます。



DRAFT	
キリン一番搾り生	七九〇
キリン一番搾り黒生	八一〇
HALF & HALF	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	
キリングリーンズフリー (ノンアルコール)	七三〇

HIGHBALL

※ウイスキーは他の割り方でもご注文いただけます。

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	
I.W. ハーパー ハイボール (マイルドな味わい)	八六〇

JAPANESE	
知多ハイボール (和食に合います)	九九〇
富士ハイボール	二二〇〇

SINGLE MALT	
グレンファイディックハイボール (香り重視)	一〇〇〇

SOUR

SAKE	
日本酒レモンサワー	八九〇
国産「うちうらレモン」を日本酒で漬けたんだこだわりの一杯	

STANDARD	
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

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。

本醸造 <b>勘兵衛</b>	本醸造 勘兵衛 五百万石	一合二〇〇 グラス六〇〇
米の旨味をバランスよく身に纏った万能酒		炭酸割でも

純米吟醸 <b>南</b>	純米吟醸 松山三井	一合一五〇〇 グラス八〇〇
辛口 スッキリ感高し 食前酒としても		

純米大吟醸 <b>九平次</b>	純米大吟醸 雄町	一合一六九〇 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		

純米 <b>阿部助 翠潮</b>	純米 ササニシキ	一合一三六〇 グラス六九〇
華やかな香りと旨み 魚介料理とよく合います		

純米大吟醸 <b>張鶴</b>	純米大吟醸 五百万石	一合一五〇〇 グラス八〇〇
香りが広がる、ゆる辛酒 ぬる燗で落ち着いた味わいに		

純米大吟醸 <b>瀬</b>	純米大吟醸 山田錦	一合一五三〇 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		

純米大吟醸 <b>瀬</b>	純米大吟醸 山田錦	一合一五三〇 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		

※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。

# 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

# 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

## MORRIS

モーリスウォーター 八九〇  
 本格芋焼酎モーリスのトニック割り

## STANDARD

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  
 and more ...

# 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

## 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

## IRISH

ジェムソン 七九〇

## 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

# WINE LIST

## CHAMPAGNE & SPARKLING

- モエエシヤンドン ブリュットアンベリアル【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 ブリュットアンベリアルロゼ【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

## 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
- 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
- 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】  
 ボトル五九〇〇  
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

## 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た方や普段の食事に
- 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
- 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】  
 ボトル六三〇〇  
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

# 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