

《お任せ料理1人前5皿 4,400, 6皿 5,400》

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
銚子 眼梶木めかじき	1300				干し無花果とマスカルポーネ	900
氷見 漬け鱈ぶり	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	老岐 勘八の握り	2貫 600
三陸 穴子炙り	1300		天草大王と大豆のコロッケ、 ヨーグルトのソース	1000	北海道 いくらの軍艦巻き	2貫 600
2点、3点の盛合せもできます			猪と発酵挽き肉のハンバーグ、 焦がし葱のソース	1500	氷見 漬け鱈の握り	2貫 600
野菜料理			弘前 一町田せりと管牛蒡の雑煮碗 2人前	1000	銚子 眼梶木の握り	2貫 600
野菜料理の盛り合わせ	9品 1800		蒜山 リコッタチーズと蜜林檎、 大豆のフムスのサラダ	1000	坂越 漬け牡蠣の握り	2貫 600
青菜のおひたし	700		香箱蟹の白醤油漬	1700	青森南部地方 菊花寿司	2貫 600
青森の郷土料理 人参の子和え	700		焼津 桜海老と一町田せりのかき揚げ	1200	仙台の料理 マンボ巻き	700
蕪菜の胡麻酢漬	700		筑前煮	1200	干瓢の細巻き	600
江戸料理 浦里	600		いくらバタートースト	1000	お一人様向け酒肴盛り合わせ 3品	900
焼き里芋、甚五右衛門芋	800		青菜と数の子の松前漬	900	お一人様向け酒肴盛り合わせ 5品	1500
福島の郷土料理 菊芋かんぷら	700				筋子のおにぎり	400
鶴首南瓜のコールスロー	700				にほん酒やのカレーライス	900
					地鶏出汁の芹にゆうめん	1000
					リコッタチーズのティラミス	700
					自家製 バターサンド	2ヶ 700

2025年、令和6年（昭和100年）始めました！

新しい年の喜びは おいしいお酒と楽しくどうぞ！

冷たいお酒

よえもん 西与右衛門	阿波山田錦40 山廃純米大吟醸	2370
	口当たりのなめらかさが上品な大吟醸です	ハーフサイズ 1190
よえもん 西与右衛門	阿波山田錦50 純米吟醸 斗瓶取り	1490
	ほぐれた酸 こなれた旨味の味吟醸	ハーフサイズ 750
鯉川	亀の尾40 純米大吟醸	1920
	スッと入ってくる上品な口当たり 食事といける大吟醸です	ハーフサイズ 960
鯉川	純米大吟醸 亀の尾50 甕御前	1050
	山形と九州の交流から生まれた上品な味わい	
鷹長	山田錦35 純米大吟醸	2980
	風の森 油長酒造往年の銘柄鷹長 その珠玉の逸品	ハーフサイズ 1490

あたたかいお酒

うめつのきもと 梅津の生酛	巳年 干支ボトル 金箔入り	2800
	大神神社ご祈祷応援之酒で金箔で干支！全て縁起◎	ハーフサイズ 1400
白鷹	極上白鷹 山田錦50 生酛純米大吟醸	1590
	”料理とともにあってこそ” の大吟醸	ハーフサイズ 800
神亀	純米 樽酒	1100
	程よく香る杉樽の芳香 聞こえてくるのは「春の海」	
鯉川	あたためますよ 山形県産出羽燦々40 純米大吟醸 PremiumR3	
	いつものあたためますよにはない端正な吟味	1050

普段なかなかご紹介していないものをご用意しました

ハーフサイズのご案内もしていますので、ぜひお味をみてください。

まず一杯

koti beer (コチビール) 150ml 1100

岡山備前。自然酵母、瓶内熟成

自然発酵を感じるきれいな酸味と存在感

ざる 笹トニック or ざる 笹ソーダ 850

梅津酒造のにごり酒をトニックで。

スッキリしたい時はソーダ割りどうぞ。

うめつ 梅津サワー 800

希少な梅、'野花 (のきょう)' を使ったに
ごり梅酒。梅干し入りで、甘しょっぱい

のきょう 野花 (ソーダ割・水割・お湯割) 800

にごってない梅酒を使用。すっきり

あすかやまみりん 飛鳥山味醂 (ソーダ割・お湯割) 700

料理でも使っている本味醂のソーダ割り。

アミノ酸が豊富で滋養強壮。疲れた日の

一杯目にも! 温まるお湯割も良い

冷酒

こいかわ 鯉川 五百万石50 火入れ加水 800

透明感があり、芯を感じて美しい

鯉川 はえぬき55 特別純米 700

軽快さは当店随一なお酒。すっきり

鯉川 五百万石50 火入れ加水 鉄人うすにごり 740

甘くないさっぱりしたにごり

よえもん 西与右衛門 雄町50 火入れ加水 1240

落ち着いたきのある上品な味のまとまり

西与右衛門 吟ぎんが50 火入れ加水 970

スツとした入り口 後半の引き締め

西与右衛門 阿波山田錦70 火入れ加水 990

尖らず味わいのある辛口。キレます

西与右衛門 備前雄町70 火入れ加水 940

程よく軽快な酸が食欲アゲ

風の森 秋津穂65 生原酒 870

酸が強く苦みが果汁感を隠す

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 秋津穂50 petit 生原酒 375ml小瓶 2,500

開けたてのフレッシュなお味! 乾杯にも最適!
お持ち帰りもできる小瓶サイズの風の森です

いねまんかい 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味

京の春 おべっさん 生酛原酒 990

伊根町産自然農雄町で仕込んだお酒

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 火入れ原酒 1050
端正で山廃による引き締まった後味

西与右衛門 古酒ブレンド火入れ 860
程よい古酒感が幅広いお料理と楽しめる

鯉川 亀治好日 亀の尾55 830
派手さはないが食事を引き立てる

真穂人 五百万石55 火入れ加水 970
優しい熟成感、独特な香り

お燗

こいかわ
鯉川 純米吟醸 あたためますよ 830
穏やかで体がほぐれる温め酒

よえもん
西与右衛門 美山錦55 火入れ原酒 1100
やさしい旨味、肉料理にも良い

京の春 阿波山田錦60 火入れ原酒 940
辛口とまとめるには、味がある

ふれい
富玲 山田錦60 火入れ加水 910
しっかりとした酸味と旨味、熟成の深み

うめつのみもと
梅津の生酛 山田錦60火入れ原酒 990
原酒ならではの酸味、旨味、熟成感の迫力

ざる
笹 山田60 火入れ原酒 1050
甘さがない米のカルピス。飛び切り熱めの
割水燗でぜひ！

じゅうじあさひ
十旭日 改良雄町70 火入れ原酒 910

シャープだがしっかりとした味わいがある

十旭日 改良雄町70 生酛火入原酒 1090
十旭日の生酛には清涼感がある

十旭日 改良雄町60 生原酒 1040
お寿司とおすすめ。ぬるめでも

十旭日 改良雄町70 生原酒 910
生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
生ならではの味のふくらみと生酛の酸味

古くからあって、今も新しい

大七 生酛純米 780
生酛ならではの豊かなコク、お燗でぜひ

黒松剣菱 780
存在感のある旨味と酸味、お燗でぜひ

白鷹 超特選純米吟醸 940
甘みは感じますが、それはあくまで上品

熟成酒

他の酒と明確に違う個性が感じられるのが熟成酒
チーズやコクのある料理と特に相性良く楽しめます

おくはりま
奥播磨 小山商店別誂 兵庫夢錦55 830

軽快な熟成感と甘み、引き締まった後味。冷酒でどうぞ

ぼんぐ
神亀 凡愚 熟成ブレンド 1050

温めると感じる味のふくらみと香ばしさ

だいしちふとうおう
大七 不倒翁 生酛純米古酒 910

上品な熟成感の10年古酒。様々なお料理と

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。震えて〜

しょうるい
昇涙酒造【フランス】

フランスで最初にできた酒蔵。シェリー、紹興酒のよう

一心 いっしん 生酛 鳥取県産玉栄80 2017BY

浪 なみ 鳥取県産玉栄70 2017BY

各ハーフサイズ1200

いつもと違う酒

冷酒

風の森 雄町80 ^{いかきと} 箆籬採り 生原酒 1170

この蔵独自の技法で採られた豊かき透明感のある甘さ

よえもん
酉与右衛門 亀の尾60 生酛純米直汲み生原酒 1100

造り手もびっくりしたその酸味は 酵母無添加ならではの出来事

お燗

じゅうじあさひ
十旭日 目黒雄町70 火入れ加水 13% 800

一緒にイベントで考案した思い出のラベル。気持ちが入ります

ひゃくふくら
百福蔵 琥珀の料理酒 糸島産農薬不使用山田錦使用 700

料理にも使っているお酒です。こんな値段で旨すぎて困ります

うめつのきもと
梅津の生酛 日置さんの無農薬無肥料山田錦 1380

精米歩合98のほぼ玄米酒。穀物の味にやられてください

自家製ヒレ酒 +500

鯉川の純米をおすすめしていますが、好きなお酒でも！