

刺身

さしみ

とびきり
新鮮だからこそ
味あえる美味



新鮮
ピチピチ

調理長自信の

あじ
鰯の姿造り入り刺身5種盛り

4貫盛り 1,890円(税抜) 2貫盛り 1,290円(税抜)



新鮮
ピチピチ

刺身5種盛り

4貫盛り 1,790円(税抜) 2貫盛り 990円(税抜)

お刺身の内容は変わります。詳しくは係の者にお尋ねください。

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が
変わる場合がございます。

※水揚げのない場合はご容赦ください。

※写真はイメージです。

※実際の商品と写真の大きさは異なります。



カロリー、
アレルギー
情報はこちら!!





鮭の新鮮姿造り 590円(税抜)

鮭に、生姜やねぎの薬味を合わせた爽やかな一品です。



刺身3種盛り

890円(税抜)



漁師自慢の 鮭の姿造り入り刺身7種盛り

4貫盛り 2,490円(税抜)

2貫盛り 1,490円(税抜)



いかの刺身

530円(税抜)

北海道産の真いかを細切りにしました。



メ鯖の刺身

490円(税抜)

国産の鯖を使用。当店オリジナルレシピでメ鯖にしました。肉厚でとろけるような旨さ。



活メサーモンの刺身

690円(税抜)

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。
※水揚げのない場合はご容赦ください。

お刺身の内容は変わります。詳しくは係の者にお尋ねください。



— ニュージージーランド —
オイスター

ニュージージーランドでは
国の指導により養殖環境、工場設備と
その衛生面、また検査基準が
徹底されています。



世界で愛される
ジューシーな味わい。

※写真はイメージです。

ニュージージーランド産活メ牡蠣 1個290円(税抜)

天然生まぐろ
たっぷり

鮪

まぐろ

付料

たっぷり天然生まぐろの
大漁盛り 790円(税抜)

ねぎとろ

ミナミ
まぐろ中トロ

天然生まぐろ

まぐろのわがまま3種盛り

厳選したまぐろを贅沢に盛りました。990円(税抜)

おすすめ



ミナミまぐろ中トロの刺身 790円(税抜)

濃厚な脂と甘みがあるので人気があります。口に入れ、噛むごとに、脂があふれ出てきます。

漁師の味

舐めるほど美味!
南房総の漁師料理を
まぐろで作りました。

漁師のまぐろなめろう 490円(税抜)

知ってますか? まぐろの話

鮪(まぐろ)は「まっくろ」が語源と言われています。もともと高い体温が、捕獲後は急激に上昇するため、すぐに身が焼けてしまい、「まっ黒」になることから、これが転じて「まぐろ」になったということです。また、目が黒いことから「目黒」が転じて「まぐろ」になったという説があるほか、その名の由来は様々な説があるようです。





新

まぐろの南蛮風 590円(税抜)

まぐろをタルタルソースと特製の甘酢たれで南蛮風に仕上げました。



新

まぐろホホ肉の
ガーリックステーキ 590円(税抜)

希少なまぐろのほほ肉をステーキにしました。
ガーリックチップが旨さを引き立てます。



サクサク衣と、
ふんわりとしたまぐろの身が
やわらかジューシー!!

まぐろメンチカツ 490円(税抜)



新

ねぎとろとサメ軟骨の梅和え

サメ軟骨の梅和えとねぎとろを合わせました。590円(税抜)
さっぱりとした酸味がおすすめです。



まぐろカマ焼き 690円(税抜)

旨味が凝縮されたカマを丹念に焼き上げました。



天然生まぐろ

ミナミ
まぐろ中トロ

ねぎとろ

天然生まぐろ炙り

おすすめ

まぐろ三味
にぎり寿司
690円(税抜)
天然生まぐろ、ねぎとろ
ミナミまぐろの
三種が味わえる
贅沢なにぎりです。

野菜

早稲こ

新

シールド乳酸菌*

蒸し鶏とスーパーフードの
ヘルシーサラダ 590円(税抜)

シールド乳酸菌入り、和風オリーブドレッシング

シールド乳酸菌は健康をサポートする乳酸菌です。一皿に約100億個のシールド乳酸菌が含まれています。



新

おすすめ

海老とアボカドの
シーザーサラダ

シーザー
ドレッシング

690円(税抜)

海老とアボカドはシーザードレッシングに良く合います。



青じそ
ドレッシング

海の幸サラダ 690円(税抜)

海の幸をのせた当店の名物サラダ



明太子の
ポテトサラダ 390円(税抜)

北海道産じゃがいも「さやか」使用、ポテトサラダに混ぜたくあんが決め手!

あっさりお漬物



長なす浅漬け
390円(税抜)



お新香盛り合わせ
360円(税抜)



山盛りキャベツ
パリッと新鮮!
390円(税抜)



ザクッときゅうり
(塩or梅)
各390円(税抜)



地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」を目指しています。顔が見えるだけでなく、地元の生産者の「想い」をお届けします。直接食べるものだからこそ「安全」「安心」にこだわっています。

◆地産地消への
こだわり



生産者：茨城県 富田農園

◆自社契約農場
チムニー農園直送野菜を使用。こだわりの野菜を各地から取り寄せています。チムニー契約農園は土にもこだわり、自家製堆肥の使用を推進しています。

ここが違う
野菜への
こだわり

酒肴

しゅこう

炙り板かまぼこの
明太子のせ

490円(税抜)

香ばしく炙ったかまぼこと、
ピリ辛明太子は相性バツグン!



おすすめ

自家製玉子焼き

390円(税抜)

ふんわり自家製
だしたっぷりの自慢の逸品。



新

炙り牡蠣ポン酢 590円(税抜)

香ばしく炙った「かき」をさっぱりポン酢で。



新

有明海産
生くらげぽん酢 390円(税抜)

有明海産 生くらげならではの
コリコリの歯触りがクセになる逸品



とろけるウマさ

新鮮馬刺し 590円(税抜)



新

クリームチーズ
たまり醤油漬け 390円(税抜)



国産の大豆とにがり
で仕上げました。

こだわり豆富の冷奴
390円(税抜)



うずらの煮玉子
330円(税抜)



北海道産
つぶ貝わさび
わさびの辛さが
効いています。 390円(税抜)



鳥取県境港産
カニ味噌
日本酒の肴には
たまらない。 390円(税抜)



北海道産
こく旨塩辛
かくし味の「味噌」が
決め手! 390円(税抜)



枝豆
スピードNo.1
360円(税抜)

炙り

あぶり

おすすめ

「酒粕漬け」

当店の酒粕漬けは、瀬祭「純米大吟醸50」の酒粕と西京味噌を合わせて床を作り、「2日間」漬け込んでいます。上品な香りと甘みがお楽しみ頂ける酒粕漬けを、是非お召し上がりください。

ORIGINAL
自社加工

さけ かす
たらの酒粕漬け
590円(税抜)

約30cm 特大サイズ

しま 特大縹ほっけ

【一尾】 890円(税抜)

【ハーフ】 490円(税抜)

食べ応えあります。脂の乗りも抜群です。

※写真は一尾です。



新 いか一夜干し 590円(税抜)



旨味が凝縮されたカマを丹念に焼き上げました。

まぐろカマ焼き
690円(税抜)



どんなお酒にも合う万能のおつまみです。

エイヒレ炙り焼き
490円(税抜)



子持ちししやも
今日は5本のカルシウム。 360円(税抜)



焼物

やきもの

鹿児島県産 黒豚と国産野菜の餃子

野菜の旨味と肉汁たっぷりの
アツアツ餃子。

430円(税抜)

おすすめ

牛一口カルピステーキ

程よい脂としっかりした
肉の味わいが楽しめます。

690円(税抜)



ソーセージのグリル

バリッとジューシー!
旨味がギュッと詰まっています!

590円(税抜)



串

くし

おすすめ

おまかせ串焼き5種盛り

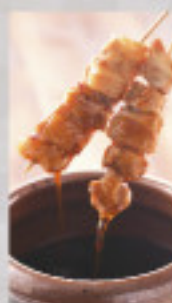
自慢の串焼き盛り合わせ。

790円(税抜)

内容が異なる場合がございます。



塩
こだわりの
瀬戸内、備前、岡山の海水を
原料に、独自の480℃
高温直火焼き製法で作った
本格焼き塩です。



タレ
こだわりの
吟味された大豆で作った
昔ながらの仕込み醤油を使い、
秘伝の手法で仕上げました。

つくね串

「一本 190円(税抜)

タレ 塩

せせり串

「一本 190円(税抜)

タレ 塩

ひなとろ串

「一本 170円(税抜)

タレ 塩

ぼんじり串

「一本 170円(税抜)

タレ 塩

皮串

「一本 170円(税抜)

タレ 塩

ねぎま串

「一本 190円(税抜)

タレ 塩

逸品

いっぴん

新
かき 牡蠣とあさりの
豆腐鍋 690円(税抜)



新



パーナ貝の
味噌マヨネーズ
焼き 590円(税抜)
ニュージーランド産のパーナ貝を
味噌マヨネーズで焼き上げました。

おすすめ



あさりバター 490円(税抜)
バターがあさりの旨みを引き立てます。

新



ツナとコーンのピザ 590円(税抜)
ツナとコーンをトマトソースで!

おすすめ



もつ煮 490円(税抜)
丁寧に下処理したもつと野菜をじっくり煮込みました。



熱々鉄板コーンバター 390円(税抜)
バター醤油の香ばしさが
美味しい!



いかたっぷり海鮮チヂミ 490円(税抜)
ボリューム満点。いかたっぷり!

揚げ物

あげもの

カニのとろっと クリームコロッケ

特製のクリームソースで仕上げました。 **490円(税抜)**

秘伝 若鶏唐揚げ

秘伝の生姜醤油で漬け込んだ一味違う唐揚げです。

490円(税抜)

厚切りハムカツ

490円(税抜)

岡山県産

新

新 穴子の天ぷら **460円(税抜)**

かき 牡蠣フライ(3ヶ) **450円(税抜)**

かき 牡蠣フライ(1ヶ) **150円(税抜)**

2ヶよりご注文いただけます。

※写真はイメージです。

新



愛媛県産真鯛入りさつま揚げ **490円(税抜)**



なんこつ唐揚げ **430円(税抜)**
コラーゲンをたっぷり含んだ、ひざなんこつを使用。



ポテトフライ **390円(税抜)**
人気のポテトフライ。揚げたてのサクッと感をお楽しみください。



たこ焼き[6個人] **490円(税抜)**
外はカリッと中はふっくら、なつかしの味。



新潟県産 南蛮海老唐揚げ **490円(税抜)**
色や形が赤唐辛子(南蛮)に似ていることから「南蛮海老」と呼ばれています。



岩手県産釜石産 たこの唐揚げ **490円(税抜)**
釜石産の水たこを使用。

寿司

すし



おすすめ

彩りにぎり

7貫盛り 790円(税抜) 5貫盛り 590円(税抜)

※水揚げによって内容が変わりますので
お問い合わせください。
※写真はイメージです。



新

カニレタス巻き寿司

590円(税抜)



ねぎとろ巻き 490円(税抜)

つつい手伸ばる巻き寿司、皆様どうぞ。



天然生まぐろ

ミナミ
まぐろ中トロ

ねぎとろ

天然
生まぐろ炙り

おすすめ

まぐろ三味にぎり寿司 690円(税抜)

天然生まぐろ、ねぎとろ、ミナミまぐろの三種が
味わえる贅沢なにぎりです。



炙りメ鯖の棒寿司

当店オリジナルレシピでメた国産鯖を棒寿司でお召し上がりください。

【一本】 690円(税抜)



活メサーモンの棒寿司

ノルウェー産のアトランティックサーモンを使用しております。

【一本】 690円(税抜)



食事

ごんぽこ



ソースたっぷり焼きそば

ソースたっぷり屋台風の
焼きそばです。

490円(税抜)



新 海老チャーハン 490円(税抜)



サーモンバターの 焼きおにぎり 390円(税抜)

醤油の焼きおにぎりに
焼いたサーモンとバターをのせました。
海苔で巻いてお召し上がりください。



お茶漬け(鮭or梅) 各390円(税抜)



ご飯セット (ご飯・みそ汁・お漬物)

290円(税抜)



あさりの味噌汁 290円(税抜)

メの一杯。

おこさまメニュー

ドリンクおもちゃ付き

おこさま限定のよくばりメニュー

おこさまセット 490円(税抜)

ドリンクは下記より
おえらびください!

単品おこさまドリンク

- ◆中国茶 各100円
- ◆コカ・コーラ
- ◆オレンジジュース
- ◆アップルジュース
- ◆ジンジャーエール
- ◆カルピスウォーター



写真はイメージです。
お料理の内容は変わる場合がございます。

甘味

かんみ

和・洋テイストを取り揃えました。
甘いものはおなか一杯でも別腹!



抹茶ケーキとほうじ茶アイス

宇治抹茶のムースで仕上げたケーキに
ほうじ茶のアイスを添えました。

490円(税抜)



抹茶パフェ

490円(税抜)

抹茶の水わらびもちに、抹茶アイス、
もちもちのぎゅうひをのせた和風仕立てのパフェです。



雪見大福三きょうだい

430円(税抜)

抹茶と紅白の三種の雪見大福に黒蜜ときな粉をトッピング。



食後のアイスクリーム

290円(税抜)

季節により内容が変わります。



新

Wベリーケーキとバニラアイス

390円(税抜)

ストロベリーとブルーベリーのケーキをミックスベリーのソースで甘酸っぱく仕上げました。

ハイボール

Highball

各390円(税抜)

ウイスキー2倍!
ハイボール
濃いめ
+100円(税抜)
※プレミアム
ハイボールは除く



ブラックニッカ クリア

飲みやすく飲み飽きない、軽やかな
味わい。口当たりがよく、後味もさわやか。
クセのないクリアな飲み心地で、
ハイボールに最適なウイスキーです。

ハイボール

ブラックニッカクリア&ソーダ



沖縄
シーカーサー
使用

**沖縄
ハイボール**
ブラックニッカクリア
&ソーダ
&シーカーサーシロップ

**お疲れさんに
クエン酸
ハイボール**
ブラックニッカクリア
&ソーダ&クエン酸

**ハイボール
ジンジャー**
ブラックニッカクリア
&ジンジャーエール

**ハイボール
コーク**
ブラックニッカクリア
&コーラ

**塩レモン
ハイボール**
ブラックニッカクリア
&ソーダ
&塩レモンシロップ

**すりおろしりんご
ハイボール**
ブラックニッカクリア&
ソーダ&すりおろしりんご
450円(税抜)

**ザクザクかぼす
ハイボール**
ブラックニッカクリア&
ソーダ&かぼす
450円(税抜)
※かぼすの大きさが異なる場合がございます。ご了承ください。
※2-5月は黄かぼすになります。

**宝焼酎
ゴールド
ハイボール**
宝焼酎ゴールド&
ソーダ
390円
1.5リットル

プレミアムな酒はソーダで味わっていただきたい。

プレミアム ハイボール

各480円(税抜)



竹鶴 ハイボール

竹鶴ピュアモルト&ソーダ
日本のウイスキーの父、竹鶴政孝。
"本物" にかけた夢と情熱は
「竹鶴ピュアモルト」に
つながっています。



ジャック・ ダニエル ハイボール

ジャック・ダニエル&ソーダ
100年以上も変わらない、
時間のかかるチョコレートメロウイング製
法で一滴一滴濾過した、芳醇で、まるや
かて均整のとれたウイスキー。



シーバス・ リーガル12年 ハイボール

シーバス・リーガル12年&ソーダ
バニラとヘーゼルナッツの風味と共に、
熟したりんごと蜂蜜の味わいが広がる
クリーミーでまるやかな舌触り。

UNDER
AGE 20

※未成年者及び車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類のご提供は出来ませんのでご了承ください。
※グラスは店舗により異なる場合がございます。

※別途消費税をいただきます。 © D1P 2017.09

後味スッキリ

レモンサワー

甘口

甘口塩レモンサワー
レモンのさわやかな酸味とほのかな塩味。 **420円**

ほどよい甘酸っぱさ

初恋レモンサワー
あの頃を思い出す初恋の味。 **420円**

レモン感強め

ガツンと塩レモンサワー
パンチの効いたレモン風味と塩味がガツンとくる一杯です。 **420円**

定番生搾り

生搾りレモンサワー **480円**

フルーツたっぷりサワー

Fruit Sour

各480円

濃厚りんごシロップ

すりおろしりんごサワー
すりおろしたりんごをトッピング。

NEW

生搾りみかんサワー
みかんの果汁たっぷり。

大分県産かぼす

ザクザクかぼすサワー
※かぼすの大きさが異なる場合がございます。ご了承ください。※2-5月は黄かぼすになります。

生搾りレモンサワー

生搾りピンクグレープフルーツサワー

生搾りキウイサワー

人気のサワー

各400円

- ・ウーロン割り
- ・緑茶割り
- ・ブラッドオレンジ割り
シチリア産オレンジの果汁を急速冷凍で運んできました。
- ・マンゴー割り
※マンゴーの繊維や黒い粒状の果肉成分が見られる場合がございます。
- ・シークァーサーサワー
- ・お疲れさんにクエン酸サワー
- ・乳酸系サワー **カルピス** ・ゆず蜜サワー
みんな大好きカルピス使用。 高知県北川村産のゆずみつ使用。
- ・梅干しサワー
- ・赤ぶどうサワー
紀州南高梅使用。

ブラッドオレンジ割り

ウーロン割り

緑茶割り

ゆず蜜サワー

梅干しサワー

カルピス
乳酸系サワー

Cocktail

カクテル

各
420円
(税抜)



カシスベース

- ・カシスソーダ
【カシスリキュール&ソーダ】
- ・カシスオレンジ
【カシスリキュール&オレンジジュース】
- ・カシスウーロン
【カシスリキュール&ウーロン茶】



ウォッカベース

- ・スクリュードライバー
【ウォッカ&オレンジジュース】
- ・モスコミュール
【ウォッカ&ジンジャーエール&ライム】
- ・ブルドック
【ウォッカ&グレープフルーツジュース】

ピーチベース

- ・ファジーネーブル
【ピーチリキュール&オレンジジュース】
- ・ファジーグレープフルーツ
【ピーチリキュール&グレープフルーツジュース】
- ・ピーチウーロン
【ピーチリキュール&ウーロン茶】



ライチベース

- ・ライチグレープフルーツ
【DITAライチ&グレープフルーツジュース】
 - ・ライチマンゴー
【DITAライチ&マンゴーネクター】
- ※マンゴーの繊維や黒い粒状の果肉成分が見られる場合がございます。



ゴディバベース

- ・ゴディバミルク
【ゴディバリキュール&ミルク】



ジンベース

- ・ジントニック
【ジン&トニックウォーター&ライム】



※写真はイメージです。

梅酒果実酒

PLUM WINE & FRUIT WINE



※写真はイメージです。

ぶどうのお酒 **NEW**

瀬戸内の恵み
芳熟ピオーネ

瀬戸内産ピオーネを使用。完熟したぶどうを丸かじりしている様なジューシーな味わい。

ロックorソーダ割り
450円(税抜)



静岡県みかんのお酒

香る三ヶ日
みかん酒

静岡県浜松市三ヶ日町で収穫したみかんのジュースで軽やかな味わいのリキュール

ロックorソーダ割り
450円(税抜)




鶯宿梅スペシャル

濃厚で深い味わいと甘み、酸味の絶妙なバランスが特徴です。

ロックor
ソーダ割り
450円(税抜)



鍛高譚の梅酒

「しそ焼酎 鍛高譚」に使用されているしそを使用し、香料・着色料無添加で仕上げました。

ロックor
ソーダ割り
450円(税抜)



鶯宿梅 紅茶梅酒

紅茶葉を使用したスピリッツに梅の実を漬け込みました。茶葉の香りと梅の味わいが楽しめます。

ロックor
ソーダ割り
450円(税抜)



沖縄パイン

太陽の恵みをいっぱいに浴びた沖縄産のパイナップル果汁を使用しています。

ロックor
ソーダ割り
450円(税抜)



和三盆 梅酒

和三盆を使用した、和菓子のような上品でなめらかな甘さが特徴です。

ロックor
ソーダ割り
450円(税抜)



ほろどけ巨峰

京都伏見の日本酒と巨峰果汁が溶けあったお酒。フレッシュでジューシーです。

ミニボトル200ml
ロックのみ
450円(税抜)

焼酎

ボトルのお供に ※ボトルキープは1ヵ月とさせていただきます。

- ・中国茶ピッチャー (中国産烏龍茶葉使用)
- ・日本茶ピッチャー (国産茶葉使用)
-各**250**円(税抜)
- ・岐阜養老山麓天然水 (500ml)
- ・ソーダデキャンタ
- ・氷 ・お湯ポット.....各**200**円(税抜)
- ・レモンスライス ・梅干し(1個)
-**150**円(税抜)**50**円(税抜)

得 さかなや道場 オリジナル焼酎

オリジナル芋焼酎 鹿児島県 25度

原料芋の「黄金千貫」にこだわり、一つ一つ手作業で仕込んだ銘品。

グラス 500ml
380円(税抜) **1,580**円(税抜)

オリジナル麦焼酎 三重県 20度

さかなや道場オリジナルの麦焼酎です。

グラス 500ml
380円(税抜) **1,080**円(税抜)

満月の蔵 甲類焼酎 25度

ずっきり さわやかな味わい。
グラス 640ml
350円(税抜) **880**円(税抜)



ごち麦 NEW

麦焼酎 佐賀県 25度

佐賀県伊万里市で栽培された麦「煌二条」を使用。一口飲むと、麦の甘味と香ばしさが広がります。

グラス 500ml
450円(税抜) **1,780**円(税抜)



黒麩

芋焼酎

濃厚でコクのある昔ながらの芋焼酎の味わい。

グラス 720ml
420円(税抜) **2,080**円(税抜)



雷電<黒>

芋焼酎

「昔味再現」の想いのもと、「黄金千貫」とシラス台地が層いた地下水による黒麹仕込み。

グラス 500ml
400円(税抜) **1,580**円(税抜)



黒霧島

芋焼酎

とろりとした甘みにほのかな苦みの余韻が残る。キリッとした重厚な味わい。

グラス 720ml
450円(税抜) **2,380**円(税抜)



一刻者

芋焼酎

芋と芋麹のみで仕込んだ焼酎。甘い香りと上品でまろやかな味わい。

グラス 720ml
450円(税抜) **2,380**円(税抜)



赤兎馬

芋焼酎

芋焼酎の粋を超えたやわらかな甘みが余韻として残る逸品。

グラス 720ml
550円(税抜)



富乃宝山

芋焼酎

柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たり。

グラス 720ml
550円(税抜) **2,980**円(税抜)



金黒

芋焼酎

通常よりも、ゆっくり丁寧に手間と時間をかけて蒸留しました。とろりとしたコクと、透き通る後味。

グラス 900ml
420円(税抜) **2,380**円(税抜)



白猿

麦焼酎

ワイン酵母を使用した麦焼酎。果実のような濃厚な香りとやさしい口当たりと、膨やかな麦の旨味を味わえます。

グラス 900ml
450円(税抜) **2,480**円(税抜)



一粒の麦

麦焼酎

富乃宝山でおなじみの「西酒造」が手がけた麦焼酎。麦の香ばしさと、芳醇な甘みを味わえます。

グラス 720ml
450円(税抜) **2,380**円(税抜)



知心剣

麦焼酎

麦本来の甘い香りと味わいにこだわりました。

グラス 720ml
450円(税抜) **2,380**円(税抜)



鍛高譚

しそ焼酎

しその香りが爽やか。

グラス 720ml
420円(税抜) **2,080**円(税抜)



琉球泡盛

泡盛

沖縄最古の蔵元が醸した泡盛です。

グラス 600ml
400円(税抜) **1,680**円(税抜)



ブラックストーン25%

酒粕焼酎

フルーティーな日本酒を思わせるような「吟醸香」が特徴。お刺身等にも良く合う焼酎です。

グラス 720ml
450円(税抜) **2,380**円(税抜)



亀甲宮

甲類焼酎

ホッピーとの相性抜群!

ボトル 300ml
680円(税抜)





日本酒の味わいをイメージしております。
個人によって異なる印象のものもございます。

燗酒 徳利(大) 5000円(税抜)

※日本酒度はプラスになるほど辛口です。

日本酒



数量限定

山口県
瀬祭 純米大吟醸50

山田錦を50%まで磨いて醸した純米大吟醸。きれいで新鮮な味と柔らかで繊細な香りが絶妙なバランスを保っています。

旭酒造 日本酒度+3

【ワイングラス90ml】

580円(税抜)

【徳利(小)】

880円(税抜)

瀬祭



五代目蔵元兼社長 永山 貴博さん

山口県
貴 魚の友 特別純米60

食事と共に楽しめる日本酒を追い求め、酒造りをしている永山本家酒造。今回は特別に「魚料理に合わせる日本酒」として造りました。ぜひ「刺身」や「魚料理」といっしょにお召し上がりください。

永山本家酒造場 日本酒度+8

【グラス】

780円(税抜)

貴

新潟県
久保田 千寿 吟醸
飲み口の良いすっきりとした食事に合わせやすいお酒です。
【グラス】880円(税抜)

新潟県
八海山 特別本醸造
まるやかでふくらみのある特別本醸造。淡麗で後味の良いお酒です。
【グラス】780円(税抜)

山形県
出羽桜 純米吟醸江戸ラベル
吟醸酒のバイオニアの蔵元です。美味しくて人気です。
【グラス】680円(税抜)

京都府
零 スパークリング清酒
ほどよい酸味とほんのり甘い味わいの、新感覚のスパークリング清酒。
【ボトル】150ml 580円(税抜)

静岡県
日本刀 純米吟醸
仕込み時間を長くとったすっきりきれいな仕上がりの辛口限定酒です。
【グラス】780円(税抜)

宮城県
雪の松島 超辛口本醸造
超辛口ですっきりとした飲み口なので、飲み飽きしないお酒です。
【グラス】680円(税抜)

宮城県
雪の松島 別格
生貯蔵酒らしいフレッシュさと程よいコクと膨らみのある味わい。
【ボトル】300ml 780円(税抜)

京都府
冷酒 辛口冷酒
オリジナル冷酒。フルーティーな香りの生貯蔵酒。
【ボトル】300ml 650円(税抜)



生ビール


- 中ジョッキ 480円(税抜)
- 大ジョッキ 620円(税抜)
- 中ビン 480円(税抜)

Asahi SUPER "DRY"

ノンアルコール
DRY ZERO 小ビン 334ml
アクトドライゼロ 380円(税抜)

クリーミーな泡!

ドライなノドごしで、クリーミーな泡まで楽しめるノンアルコールビール。「アルコールゼロ」に加え「カロリーゼロ」「糖質ゼロ」。



ホッピー

低糖質 低カロリー フリン体ゼロ

- ホッピーセット 420円(税抜) (白or黒)ホッピー&焼酎
- ホッピー単品 280円(税抜) (白or黒)
- 追加焼酎 200円(税抜)



ワイン Wine

盗み飲みからワインを守るため、悪魔がいるという噂を流したという伝説を持つ



カッセロ・デル・ディアプロ
悪魔が守った、
プレミアム・チリワイン。

カッセロ・デル・ディアプロ
カベルネ・ソーヴィニオン
力強く、ジューシーでエレガントな赤ワイン

(チリ)赤フルボデー ボトル 750ml 2,680円(税抜)



カッセロ・デル・ディアプロ
ソーヴィニオン・ブラン
柑橘のさわやかな香りと果実の味わいが広がるフレッシュな白ワイン

(チリ)白フルボデー ボトル 750ml 2,680円(税抜)



タティアラ
カベルネ・シラズ
ブドウの粒を皮ごとかじっているようなフルーツ感。

(オーストラリア)赤フルボデー ボトル 750ml 1,780円(税抜)



タティアラシャルドネ
柑橘類や洋ナシ、白桃のような白いフルーツの香りと酸味が特徴。

(オーストラリア)白フルボデー ボトル 750ml 1,780円(税抜)



店長おすすめワイン(赤・白) グラス各290円(税抜) ボトル各980円(税抜)


Whisky ウイスキー

ロック・水割り・ストレートよりお選びください。
※ダブルは200円増(税抜)でご提供いたします。

日本のウイスキーの父、竹鶴政孝

北海道余市蒸留所創設 竹鶴政孝から受け継がれたブレンドの技と志、個性豊かにして上質なモルト原酒。そこから生み出された「竹鶴ピュアモルト」は、香り高く、飲みやすく、豊かな味わいのモルトウイスキーです。

竹鶴ピュアモルト ウイスキー
グラス 400円(税抜) ボトル 700ml 4,380円(税抜)



シーバス・リーガル 12年 スコッチ
バナラとヘーゼルナッツの風味と共に、熟したりんごと蜂蜜の味わいが広がるクリーミーでまろやかな舌触り。長く柔らかな余韻をお楽しみください。

グラス 420円(税抜) ボトル 700ml 4,600円(税抜)



ジャック・ダニエル パーボンウイスキー
100年以上も変わらない。時間のかかるチャコールメローイング製法で一滴滴濾過した、芳醇で、まろやかで均整のとれたウイスキー。

グラス 400円(税抜) ボトル 700ml 4,380円(税抜)



お酒を飲まない方には、ノンアルコールドリンクを。 ※ノンアルコールドリンクには全てストローをさしてご提供いたします。

ノンアルコールカクテル

ソルティーレモニック
塩レモンシロップ&トニックウォーター

キウイ トニック
キウイ&トニックウォーター&キウイシロップ

マンゴー オレンジ
マンゴーネクター&オレンジジュース

和製シトラス ハニー
柚子はちみつ&ジンジャーエール



ソフトドリンク

- ジンジャーエール
 - グレープフルーツジュース
 - カルピスウォーター
 - 中国茶(中国産烏龍茶葉使用)
 - オレンジジュース
 - アップルジュース
 - コカ・コーラ
 - 日本茶(国産茶葉使用)
- 各250円(税抜)

ネクターマンゴー シチリアオレンジジュース
マンゴーの酸味や濃い塩味の果実成分が見られる場合がございます。 ブラッドオレンジ100% 各300円(税抜)

おこさまドリンク #100円
中国茶・オレンジジュース
ジンジャーエール・コカ・コーラ
カルピスウォーター・アップルジュース

KIRIN
ウコンとしじみ 900個のオルニチン
回復系オルニチン入り! すっきり飲めるさわやかな柑橘系。
100ml 200円



宴会のご案内

大漁

たいりょう
コース
全9品

飲み放題付 四,五〇〇円

ボリューム満点の、満腹コースです。

- 数の子松前漬け
- カニたっぷりサラダ
- 神楽入り刺身4種盛り
- 鶏の味噌漬焼き
- わかさぎと南蛮海老の唐揚げ
- 合鴨のロースト
- ねぎトロ巻き
- 苺のロールケーキ

選べる鍋

具沢山ちゃんこ鍋

選べる鍋

もつ鍋

カニたっぷりサラダ

わかさぎと南蛮海老の唐揚げ



豪華コース 全9品

飲み放題付 五,〇〇〇円

かに味噌漬ゆかり

ローストビーフサラダ

真鯛入り刺身5種盛り

かに入り海鮮ちゃんこ鍋

ハタハタとバーナイズの味噌漬焼き

かにと野菜の天ぷら

又モークサーモン

海老と大巻

苺のロールケーキ

新鮮な刺身と多彩な料理が満載のコースです。

鮭の山かけ

炙りサーモンの香味サラダ

神楽入り刺身5種盛り

真鯛の塩ちゃんこ鍋

牛カルピスチーキー鉄板焼き

海老と野菜の天ぷら

ねぎチキニシュー

にぎり寿司(鮭・海老)

苺のロールケーキ

漁火コース 全9品

飲み放題付 五,〇〇〇円

真鯛の塩ちゃんこ鍋

さつま若しやものすき焼鍋

選べる!オプション 要予約

コースに追加出来る単品料理

スワイガニ盛り 3,000円(税込)

鯛の姿盛り 2,800円(税込)

アイスバイン 2,800円(税込)

彩盛り寿司(20貫) 2,000円(税込)

しゃがやコース 全8品

飲み放題付 四,〇〇〇円

真鯛の塩ちゃんこ鍋

豚肉ビリ赤鍋

ステーキ鉄板焼き

まぐろカツ巻揚げ

蒸し鯖掛合わせ

ツナマヨ巻き

気軽に楽しめる、お得なコースです。

飲み放題付 五,〇〇〇円

飲み放題 2時間 1,200円

お一人様

プラス 500円

生ビール ● 黒ビール ● ハイボール ● サワー ● カクテル ● 焼酎 ● ウイスキー ● ワイン ● ソフトドリンク ● 焼酎 ● 漬物 ● ノンアルコールビール ● ティスト飲料 ● ノンアルコールカクテル

クレジット UP

◆宴会のご案内
 ※各コースの料金は、お料理のみお一人様のお値段でございます。 ※写真の内装は4名様用でございます。 ※天候や季節により産地の変更や盛り合わせの内容が異なる場合がございます。
 ※季節により料理内容が変わる場合がございます。 ※付帯等が写真と異なる場合がございます。 ※ご宴会のお時間は2時間を目安にお申し込み致します。 ※飲み放題のラストオーダーは30分前とさせていただきます。
 ※当日キャンセルの場合はキャンセル料を申し受けさせていただきます。 ※その他、ご予約に応じてご用意させていただきます。 ※詳しくは係の者に相談ください。