

【お料理メニュー】

《吟醸マグロ自慢の「マグロ料理」》

・名物マグロ刺身盛り

毎日、豊洲新市場から仕入れる新鮮こだわりマグロ。

まずはじめの一品としてご注文ください。

1名様盛：980円

2～3名様盛：1,890円

- ・マグロ中落ち～とろろ添え～ 890円
- ・マグロなめろう 680円
- ・マグロユッケ 680円
- ・ポテトサラダ マグロオイル煮入り 480円
- ・枝豆 ～京都黒七味風味～ 380円
- ・博多辛子明太子 580円
- ・つぶ貝わさび漬 520円
- ・いぶりがっこクリームチーズ 580円
- ・国産さばへしこ辛味大根おろし 580円
- ・塩うに 890円
- ・漬物盛り合わせ 480円
- ・がりトマト 400円
- ・珍味盛り合わせ 890円

《温菜》

- ・マグロテール甘辛煮 700円
- ・半助 鯖炙り 780円
- ・エイヒレ炙り 700円
- ・マグロのカマ焼き 880円
- ・焼きアゴ炙り 530円
- ・島根 赤天炙り 450円

- ・大山鶏もも肉炙り 720 円
- ・牛ハラミ酒粕漬け炙り 1,380 円

《揚げ物》

- ・川海老唐揚げ 山椒風味 500 円
- ・若鶏竜田揚げ 680 円
- ・長崎産鰯フライ (一枚) 380 円
- ・マグロメンチカツ (一個) 580 円

《メ物》

- ・お茶漬け (梅/明太子/マグロ佃煮) 480 円
- ・ざるそば 580 円
- ・おでん出し汁の牛すじうどん 680 円
- ・一膳炙り鮪ト口飯 680 円
- ・しじみの赤出汁 280 円

《デザート》

- ・自家製日本酒のアイス 380 円
- ・酒粕シフォンケーキ 520 円
- ・本日のシャーベット 380 円

【ドリンクメニュー】

《看板メニュー：日本酒飲み放題》

「利き酒 (飲み放題)」3 コースをご用意

60 分のセルフ利き酒コース

ご予約なしで当日 OK (※別途お通し代 350 円)

常時 60 銘柄の日本酒を、時間内であればセルフで何種類でも飲み比べていただけます。もちろんお燗も可。

主に関東地区ではめったに出回らない東海3県の銘酒を辛口から旨口まで厳選して取り揃え。

【生ビール、焼酎、ハイボール、ソフトドリンクも飲み放題】

- ・お手頃 60分セルフ利きコース 1,500円
- ・1番人気！90分セルフ利き酒コース 2,000円
- ・大満足！！120分セルフ利き酒コース 2,500円

《こだわりの日本酒》（すべてグラス90mlご提供の価格）

- ・愛知の地酒 400円

米宋 しみる辛口（魚ラベル） 魚を食べるときのために造られた日本酒。  
名前のとおりしみる辛口。魚のうまさ口の中でどんと広がる酒です。

- ・長珍 金印 380円

- ・義侠 造 ~つくり~ 430円

熟成感のある香りと、米の旨みと酸がバランスよく調和している熟成酒です。  
お燗にするといっそう旨みが引き立ちます。

- ・義侠 えにし 600円

色調は淡い黄金色。立ち香は穏やかで、熟成感のある香りを感じます。

口に含むと、落ち着いた味わいの中に、しっかりとした酸味を中心として、まろやかな旨み、コクがバランスよく調和し、ふくらみのある深い味わいに仕上がっています。

・夢乃寒梅 山廃仕込 380 円

酒本来の旨味（コク）にこだわる山廃仕込み  
甘味の質にこだわる糖類無添加

・東龍 純米 480 円

爽やかな香りを持ちまろやかな味わいのお酒。

・酔ってござる 480 円

「～していらっしゃる」の事を名古屋ことばで、  
「～してござる」といいます。

酒造好適米を高精米した、吟醸酒。爽やかな吟醸香とキレが特徴。

やや辛口、柔らかい口当たりで、少し冷やしてお召し上がりください。

・蓬萊泉 空 純米大吟醸 1,000 円

良質の山田錦から生まれた旨みと甘みの調和した、ふくよかな味わいの純米大吟醸。1年間の熟成期間を経て瓶詰め・出荷されます。

・蓬萊泉 和 純米吟醸 600 円

米の甘味と旨味が口いっぱいに広がり、それを酸味がさらりと消していく、甘味とキレを両立したお酒です。

どんな酒肴とも相性がいいので、ちょっと贅沢をしたいときにはおすすりめです。

・醸し人九平次 純米大吟醸 雄町

岡山県を主に栽培される品種「雄町」。

多くの酒米品種の中でも歴史が古く、その力強い野性味は酒質に大きく反映されます。

より多くの光を取り込み、より強く根を張った。そのシンプルな植物の営みが、ダイレクトに伝わってきます。

・鷹の夢 レギュラー 380 円

昔から変わらぬ製法で、味のある仕上がり。

・鷹の夢 むーんれいかー 480 円

低精米、味の柔らかさとキレのバランスがコンセプトの純米原酒。

・金虎 純米 480 円

越後杜氏伝統の技で丁寧に仕込んだ純米酒。爽やかな酸味とキレのある辛口です。

・清正 400 円

・白老 辛口特別純米 550 円

・菊鷹 比翼 山廃本醸造無ろ過生 580 円

### 三重の地酒

・作 穂乃智 580 円

口中で甘いフルーツの香りを感じますが、喉越しが良く後味はすっきりとキレが良い純米酒です。冷やしてもお燗でも美味しく召し上がれます。

・三重錦 超辛口 火入 550 円

旨みがあるのに飲み終わりと同時にスパッとキレル。食事との相性抜群！二杯目、三杯目と欲しくなる味わいは食中酒として最適です。

・颯 超辛口純米 580 円

絶妙な酸味と深みのあるコク、超辛口の純米酒。味をしっかりと保ち、余韻を残しながら鋭く切れる酒です。

・寒紅梅 純米 山田錦 550 円

・銚杉 純米大吟醸 650 円

厳選した三重県産山田錦を使用して「薫り高い味わいある純米大吟醸」を重視しながら、吟醸香のフルーティー感と純米の旨み、深みのある円やかでジュシー感のある飲み心地を併せ持つ酒質としました。

・酒屋八兵衛 本醸造 400 円

すっきりしゃんとした味で毎日の晩酌にぴったりのお酒です。杜氏が毎日の晩酌に飲みたい酒として造ったといわれております。

・岐阜の地酒

三千盛 銘醸 400 円

こしの強さが特徴。淡麗でありながら、熱燗でも味は崩れません。味の濃いつまみにもよく合います。冷や・熱燗どちらでもどうぞ！

・はなざかり 特別純米 500 円

岐阜県産酒造好適米ひだほまれを 55%まで磨き使用、地下天然水で仕込みました。米のうまみを十分引き出したまろやかな純米酒です。

・醴泉 特別本醸造 480 円

昔から旨かった酒のイメージに、洗練された味わいを求めて醸しました。冷やして飲むと味吟醸となり、お燗して飲むと、しっかりとした芯のある味わいです。醴泉シリーズのスタンダード酒です。

・ダルマ正宗 申年限定ブレンド 580 円

1200本限定。平成9年古酒をベースにサル年の昭和55年・平成4年・平成16年に造られた古酒3酒類をブレンド。

・小左衛門 特別純米 信濃美山錦 580円

「小左衛門 特別純米 信濃美山錦」は長野県産の美山錦を使用し造られた特別純米酒です。米の旨みがあり幅のあるしっかりとした味わい。

・房島屋 火入熟成酒 500円

一年程常温熟成させた純米酒。酸味と旨みが調和して、ぬる爛にするといっそう旨味が広がります

・百十郎 黒面 純米大吟醸 650円

ほのかで上品な吟醸香が鼻をくすぐり、スッキリとした中に味わい深い米の旨みが心地よく広がります。

・女城主 辛口純米酒 480円

+10まで切らせた辛口純米酒。原料米の特性により、これだけ辛くてもほのかな甘味も感じるとてもドライな味わいです。

#### 全国の銘酒

・瀬祭 磨き三割九分 960円

華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる蜂蜜のようなきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。これぞ純米大吟醸。

・十四代 秘伝玉返し 本丸

十四代の本丸です。

こちらは本醸造。しかし味は吟醸酒そのものです。今のところ、これほど美味しい本醸造は他に飲んだことがないです。素晴らしい立ち香、それに甘味と辛味のバランスがよくまとまった銘酒！

・田酒 特別純米 750 円

上立ち香はほのかながらマスカットの様に香ります。結構明確な吟醸香♪純米とはいえ磨きの良さを感じます。含むと、膨らむ旨み甘味が心地よく、どっしりとか重厚感といったものでない綺麗な吟醸系の造りを思わせます。

・飛路喜 特別純米 800 円

全国の専門家がブラインドテイスティングで決める 2012 年「sake competition 純米部門」で金賞を受賞。

今や大人気の飛露喜です。原料に酒造好適米五百万石を大吟醸並に精米して水分含有率を計算し漬け込み時間も綿密にタイマーで計り使用する。細心の注意を払い自社酵母で仕込みました至高の 1 本。