

御飲みもの

麦酒 beer

生ビール

アサヒドライプレミアム樽生

グラス (小) 四五〇円

ジョッキ (中) 六五〇円

ジョッキ (大) 九五〇円

アサヒスーパードライ樽生

グラス (小) 四〇〇円

ジョッキ (中) 六〇〇円

ジョッキ (大) 九〇〇円

琥珀の時 国産ブランド最高品質の味わい

グラス (小) 四八〇円

瓶ビール

スーパードライ (中瓶) 六〇〇円

プレミアム熟撰 (中瓶) 六三〇円

ハイボール

サントリー角ハイボール 五〇〇円

竹鶴プレミアムハイボール

五〇〇円

酎ハイ

紀州梅干し割り 五〇〇円

梅酒サワー 五〇〇円

レモンサワー 五〇〇円

ライムサワー 五〇〇円

ウーロンハイ 五〇〇円

熱燗

栄川

(小徳利) 四八〇円
(大徳利) 九八〇円

大七

(小徳利) 五五〇円
(大徳利) 一、一〇〇円

焼酎

一番札 (麦) 四〇〇円

吉四六 (麦) 四〇〇円 三、五〇〇円

ソフトドリンク

オレングジジュース 二八〇円

コーラ 二八〇円

ジンジャーエール 二八〇円

ウーロン茶 二八〇円

ノンアルコールドビール

オールフリー (サントリー) 三八〇円

ウイスキー ボトル

リザーブ 五、八〇〇円

スーパーニッカ 五、八〇〇円

ブレンドオブニッカ 七、〇〇〇円

オールドバー 九、八〇〇円

レザンXO 六、五〇〇円

ヘネシーV.S.O.P 一五、〇〇〇円

〔いも焼酎〕

さくらい

ボトル 三五〇〇円

シヨット五〇〇円

すつきりとした素直な味わいで、
飲みやすい芋焼酎。

櫻井酒造(鹿児島)



くら しこん

蔵の師魂

ボトル 四〇〇〇円

シヨット五〇〇円

甕で三年熟成させた丸みのある芋焼酎。



極上蔵の師魂

ボトル 五八〇〇円

シヨット六〇〇円

匠の手仕事による比類無き味わい。



小正醸造(鹿児島)

照景樹林・壺

ボトル 四五〇〇円

シヨット五〇〇円

熟練の技で仕込んだ、こだわりの焼酎。
旨みのある味わいです。

神川酒造(鹿児島)



くろいっこ

黒一刻

ボトル 三八〇〇円

シヨット五〇〇円

黒麹仕込みで、コクのある味わい。

小牧醸造(鹿児島)



〔むぎ焼酎〕

つくし 黒

ボトル 三五〇〇円

シヨット五〇〇円

なめらかで、味わい深い麦焼酎

西吉田酒造(福岡)



じゅん じゅん

潤の醇

ボトル 四五〇〇円

シヨット五〇〇円

風味豊かで旨味のある麦焼酎。

小玉醸造(宮崎)



ふくろう

梟

ボトル 五五〇〇円

シヨット六〇〇円

木樽熟成の焼酎。
甘みとやわらかな味わいが楽しめます。

研醸(福岡)



〔米焼酎〕

はなざん

華吟

ボトル 三五〇〇円

シヨット五〇〇円

上品で華やかな味わい。

香りもよく、ロックや湯割りで。

豊永酒造(熊本)



至福の一滴

鵬

おおとり

諏訪酒造(鳥取県)

一八〇〇円

ゆつくりと熟成された、なめらかさとやさしさのある純米大吟醸酒。

酒名は空想の人知を超えた鳥「鵬」の飛翔から由来。



はながき

花垣 秘

ひ

南部酒造(福井県)

一九〇〇円

零取りで荒走りの贅沢な部分を集めた蔵元秘蔵の大吟醸酒。

し
よ
う
か



だいしち

頌歌

大七酒造(福島県)

一九〇〇円

生酛造りの技を集結した華麗なる零酒。大七酒造最高峰酒。

「頌歌」とは、神の栄光、君主の徳、英雄の功績などを褒め称える歌のこと。



今が旬、美味しいお酒

《青森》青森市（西田酒造店）

善知鳥 とうとう 純米大吟醸（やや辛口）（200ml）一、六〇〇円

田酒と同じ酒蔵で仕込んだ

大変美味しいお酒でございます。

ほうはい

豊盃 純米吟醸豊盃米 生（200ml）一、〇〇〇円

日本で唯一使用している豊盃米を8%まで

精米した純米吟醸酒

豊盃らしいきれいな酒質で香り良く軽快です。

《山形》庄内町（鯉川酒造）

あべかめじ

「阿部亀治」純米大吟醸 1YB（200ml）一、四〇〇円

昨秋、東北監評界にて「亀の尾」米で

業界初の優等賞を受賞した、出品銘柄。

《福島》

会津磐梯（栄川酒造）

栄四郎 純米大吟醸（芳醇辛口）（200ml）一、八〇〇円

栄川酒造の最高峰酒。

希少な限定品。

遠きとおった旨さがあります。

浪江町（鈴木酒造）

磐城壽 煮糺純米吟醸（芳醇辛口）（200ml）九〇〇円

完全煮糺米「夢の香」を使用し、

しつかりと熟成期間をおきました。

キリッとした辛口の中になめらかさもあります。

会津若松（高橋庄搾酒造店）

会津娘 純米酒「煮為心」（200ml）一、〇〇〇円

上品な米の旨みがさらりと口の中にひろがります。

自家栽培米「五百万石」を使用した上質な純米酒。

会津坂下（曙酒造）

天明 純米吟醸 亀の尾（やや辛口）（200ml）一、二〇〇円

果実感のある酸味がやさし美味しい。

会津坂下産の「亀の尾」を使用した本生のお酒。

《福島》

【いわき】

又兵衛

純米大吟醸

(淡麗辛口) (200ml)

一、六〇〇円

吟醸酒

(やや甘口) (200ml)

一、〇〇〇円

ふくみ特別純米酒

(やや甘口) (200ml)

八五〇円

栄川 (えいせん)

純米酒

(やや辛口) (200ml)

五〇〇円

生酒

(濃味辛口) (200ml)

六五〇円

大吟醸

(淡麗辛口) (200ml)

一、〇〇〇円

ふぐひれ酒

(熱き香り) (200ml)

七〇〇円

《福島》

【会津】

花泉

清酒

(やや辛口) (200ml)

七〇〇円

純米酒

(芳醇) (200ml)

一、〇〇〇円

辛口

(200ml)

一、〇〇〇円

《宮城》

一の蔵

本醸造 (超辛口) (200ml)

五五〇円

浦霞

純米酒 (辛口) (200ml)

七〇〇円

浦霞

純米吟醸 (淡麗辛口) (200ml)

一、四〇〇円

《山形》

出羽桜

枯山水

三年古酒 (淡麗辛口) (200ml)

八五〇円

美味しいお酒
雪漫々

大吟醸 (淡麗辛口) (200ml) 一、四〇〇円

《新潟》

八海山 本醸造

(やや辛口) (200ml)

1,000円

八海山 吟醸酒

(やや辛口) (200ml)

1,200円

越乃寒梅 清酒

(やや辛口) (200ml)

700円

張鶴 本醸造

(やや辛口) (200ml)

950円

張鶴 特撰吟醸

(やや辛口) (200ml)

1,200円

久保田

萬寿 純米大吟醸

(芳醇辛口) (200ml)

1,500円

千寿 特別本醸造

(やや辛口) (200ml)

800円

《青森》

田酒 (でんしゆ)

特別純米酒 (芳醇辛口) (200ml)

1,000円

純米大吟醸酒 (芳醇辛口) (200ml)

1,800円

《福井》

黒龍 (こくりゆう)

純米吟醸酒 (やや辛口) (200ml)

900円

特撰吟醸酒 (やや辛口) (200ml)

1,000円

大吟醸酒 (やや辛口) (200ml)

1,200円

磯勘 ワインリスト

赤

白

グラスワイン 赤・白

350円



スパークリング ロゼ

1 ガンチア・モスカート
ロゼ

2,800円

お勧め料理：デザート類

辛口 1 2 3 4 5 甘口

爽やかな甘さ。ピーチやイチゴ、シトラスの香りが広がる。

スパークリング

2 ガンチア・キュヴェ・
プラチナム・カルロ・ガンチア

4,000円

お勧め料理：天ぷら類

辛口 1 2 3 4 5 甘口

重厚感と華やかさを兼ね備えたイタリアの高級スパマンテ

白

3 ミッシェル・リンチ
ブラン

3,500円

お勧め料理：焼魚・白身刺身
海の幸のサラダ

辛口 1 2 3 4 5 甘口

ふくよかさ、フレッシュさを持ち合わせた華やかなワイン

白

4 サントネージュ・エクセラント
甲州(辛口)

3,000円

お勧め料理：和食・刺身類全般

辛口 1 2 3 4 5 甘口

繊細かつ後味のさっぱりとした、まさに和のワイン

白

5 ルイ・ラトゥール
アルデツシュ・シャルドネ

2,800円

お勧め料理：ホタテ貝焼き
メヒカリの唐揚げ

辛口 1 2 3 4 5 甘口

爽やかな香りと洗練された口当たり、

赤

6 ミッシェル・リンチ
ルーージュ

3,500円

お勧め料理：牛肉の朴葉焼
牛ロースステーキ

ミディアムボディ
品の良いなめらかさ、繊細さのある名産地ボルドーの逸品

赤

7 サントネージュ・かみのやま
カベルネ・ソーヴィニオン

3,000円

お勧め料理：かも肉のオープン焼
ヒナ鶏の梅肉焼き

ミディアムボディ
繊細かつ後味のさっぱりとした、まさに和のワイン

赤

8 ルイ・ラトゥール
ブルゴーニュ・ガメイ

4,000円

お勧め料理：刺身(赤身・トロ)
豚しゃぶしゃぶ

ミディアムボディ
果実のみずみずしさを感じる華やかな赤

※御飲みになる分のご注文をお願いいたします。

飲み放題

ビール

スーパードライ
生ビール
瓶ビール（中瓶）

ノンアルコールビール

SUPER
"DRY"

酎ハイ

レモン・ライム・梅酒
ウーロンハイ
紀州梅干し割り

清酒

栄川 熱燗
（小徳利・大徳利）

冷酒

会津：栄川 純米酒
新潟：越乃寒梅 清酒
宮城：一の蔵 本醸造

焼酎

芋：紫尾の露
麦：一番札
（水割・お湯割・ソーダ割・ロック等）



一番札

ウイスキー

水割り
ハイボール
ボトル

ワイン

グラスワイン
赤・白



ソフトドリンク

オレンジジュース
コーラ
タンサン
ミネラル
ウーロン茶

コース料理



写真は7,000円コースの一例でございます。

・おまかせコース 4,000円

(前菜・刺身・焼き物・蒸し物・食事・デザートなど7品)

・旬彩おすすめコース 5,000円

(小鉢・前菜・刺身盛り合わせ・焼き物・揚げ物・食事・デザートなど8品)

・雅華おもてなしコース 7,000円

(小鉢・前菜・お造り・焼き盛り・替鉢・蒸し物・食事・デザートなど10品)

入荷状況で料理の内容が変わります。

御予約にて3,800円～9,000円までお造り致します。

御予算はお気軽に御相談下さいませ。

御会食、御宴会などにぜひご利用下さいませ。

お造り一品盛り

まぐろ刺身

一、二〇〇円

ほつぎ貝刺身

八八〇円

真いか刺身

七〇〇円

生ウニつまみ

一、六〇〇円

あわび刺身(一〇〇グラム)

一、九五〇円

つぶ貝刺身

九〇〇円

ほたて貝刺身

七〇〇円

あじ刺身

八〇〇円

伊勢えび刺身(要予約)

四、〇〇〇円より

中トロ刺身(要予約)

二、三〇〇円

その他、白身のお刺身など、

別紙おすすりめを下記下さい



新鮮旬盛

一人盛り

一、六〇〇円

若潮盛り(お二人様位)

二、八〇〇円

黒潮盛り(三、四人様位)

四、六〇〇円

豊漁盛り(三、四人様位)

五、七〇〇円

大漁盛り(五、七人様位)

七、八〇〇円

旬ならでわの味をご賞味いただけます





めひかり開き焼き

めひかり開き焼き
酒塩して干しています
ほっき貝磯焼き
殻ごとしょうゆ、さけでさつと焼きました
ほたて貝焼き
香ばしさが味を引き立てます

七八〇円
九〇〇円
七五〇円



季 かわいい塩焼き

あつあつ厚焼き玉子

ほんのり甘い出汁が効いています

赤次焼き

酒塩をして一夜干しにしました、お熱いうちにどうぞ

ぎんむつカマ焼き

脂のつた美味しいところです

牛肉の朴葉焼き

特製みそと良くからめてお召し上がりください

五〇〇円

二、四五〇円

一、二五〇円

一、三八〇円

かも肉のオープン焼き

肉汁と旨味を閉じこめました

たらばカニ焼き

かにの香ばしさが出ています

ヒナ鶏の梅肉焼き

梅がお肉をさわやかな味にします

アワビステーキ (100グラム)

バター醤油がアワビを美味しくします

八〇〇円

二、二〇〇円

七五〇円

一、九五〇円

人気酒肴

かにみそ

六五〇円

ほやこのわた和え

七〇〇円

ほたるいか沖漬け

五〇〇円

たい塩から

四五〇円

もずく酢

五〇〇円



珍味酒肴

いくら卸し

八〇〇円

大根おろしとの相性があいます

漬物盛り合わせ

六〇〇円

自家製ぬか漬けなど盛り込みました

いかわた醤油漬け

四五〇円

口の中でとろけます

葉わさび辛漬け

五〇〇円

しゃきしゃきしていてつくとぎます

梅きゅうり

六〇〇円

叩いた梅がサッパリさせます

牛ロースステーキ

絶妙の火加減が肉汁を閉じこめます

二、四八〇円

海鮮しゃぶしゃぶ

旬の素材をさっぱりと

一、八〇〇円

トマトソースグラタン

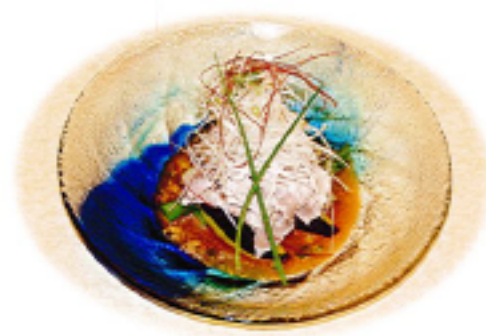
チーズとトマトソースが良く合います

七八〇円

たらばカニのパイ包み焼き

バターで炒めたエビやホタテがパイ生地と良くあいます

一、二〇〇円



緑黄色野菜サラダ

数種類の野菜のハーモニー

七〇〇円

香味野菜と豚しゃぶのサラダ

お肉を湯にくぐらせ、さっぱりドレッシングとともに

八五〇円

温野菜サラダ

チーズフォンデュ仕立て

九五〇円

海の幸のサラダ

エビ、魚貝類を野菜とともに

一、二〇〇円

天ぷら盛り合わせ

九〇〇円

エビ、めごち、野菜をふんわりサクッと揚げました

野菜天ぷら盛り合わせ 六八〇円

旬の素材お召しあがり下さい

たらばカニ天ぷら 一、三八〇円

ジューシーさを熱いうちに



【限定商品】

丸ごと芋天

四八〇円

一度食べたなら忘れられない美味しさ！

ご提供までにお時間がかかりますので

お早めにご注文願います。

めひかりの唐揚げ

七八〇円

表はカリッと身はジューシーです

本日の煮魚

九〇〇円（より）

お魚は係りの者にお尋ね下さいませ



茶わん蒸し

四八〇円

あつあつの定番メニュー

揚げ出し豆腐

六八〇円

おろし出しがさっぱりとしています

あさりの酒蒸し

七八〇円

あさりの旨味をギュッと閉じこめました



ミニいくら丼

九〇〇円

うに重

一、六〇〇円

茶そば

五二〇円

温うどん

五二〇円

焼きおにぎり(二個)

四五〇円

ごまとお蕎麦がアクセントです

魚介とキノコの雑炊
素材の旨味が出ています

九〇〇円

お茶漬(各種)

のり・うめ・さけ

四八〇円

明太子

六八〇円

あさり汁

四二〇円

なめこ汁

二八〇円

あら汁

四五〇円

カニ汁

六〇〇円

季節の美味しいシャーベット

五〇〇円

素材にこだわったアイスクリーム

五〇〇円

香りが濃厚バニラアイス

五〇〇円

季節鍋物

(二人前より)

《十一月～三月まで》

よせ鍋(一人前)

二、五〇〇円

かに鍋(一人前)

二、五五〇円

あんこう鍋(一人前)

二、九八〇円

ふぐちり鍋(一人前)

三、二〇〇円

エゴマ豚(要予約)

香味しゃぶしゃぶ(一人前) 二、〇〇〇円

