



脂ののった

鮭ハララス炙り

一〇〇〇円

日本酒の友に

鮭とば炙り

七五〇円

漬けダレの旨みとともに

鮭の幽庵焼き
ゆうあん

八五〇円

【価格はすべて税込み価格です】



炙り
炉端肉もん
炙り



銘柄鶏使用

鶏もも肉の炙り焼き

一〇〇〇円

厚切りベーコンとアスパラ串1本

四八〇円

季節のキノコ炙り

七八〇円

日本酒は、その土地、銘柄、造りにより風味や香りの個性が全く異なります。日本酒の個性に合わせた料理を選ぶことでより美味しくお楽しみいただけます。料理と日本酒を合わせるとき、主には「味の調和」
「口の中のリフレッシュ」の二つの役割があります。
それぞれバランスを合わせると料理もお酒も美味しくなります。