

# 本日のおすすめブラー！！

サーモンの味噌漬け焼き	¥800
サーモンと”ひらたけ”のホイル焼き	¥700
賀茂茄子の揚げ出し 別名「なすの女王」是非！	¥700

自家製 無添加 赤カブの甘酢漬け	¥300
塩煎り銀杏	¥400
ミックスオリーブ	¥400
ホタルイカの沖漬け	¥400
しいたけの肉詰め	¥500
ささみときのこの酒盗和え	¥500
炙りとり貝のぬた	¥500
本日の燻製（合鴨・プロセスチーズ）	各 ¥500
黒ごまのアイスクリーム	¥400

## 【おすすめ秋酒】

貴 特別純米 ふかまり [山口県] ¥600

口当たりはやさしくソフト、ふんわりとした質感で、お米の甘味・旨味をしっかり感じつつ、落ち着いた酸味と一体となって口中に広がります。秋の食材を肴にじっくり飲めるお酒です。

阿部勘(あべかん) ひやおろし 純米吟醸原酒 [宮城県] ¥600

低温でゆっくりと熟成し、円熟した味わいのお酒です。阿部勘の辛さと程よく乗った旨味がバランスよく、ストレスなく飲み続けられます。

万齢(まんれい) ひやおろし [佐賀県] ¥600

全量山田錦使用の純米造り。米の旨味とキレの良さを見事に表現した純米造りのひやおろしです。シャープでキリッとキレのある美酒。食中酒として存分にお楽しみください。

\*ひやおろしとは・・・寒仕込みのお酒を春・夏と熟成させ、秋に火入れせずに出荷するお酒です。

青短の柚子酒 (ゆず酒) ¥600

酸味は控えめ。トロ〜リ旨味系の柚子酒。\*果肉成分が沈殿することがありますが、品質には全く問題ありません