

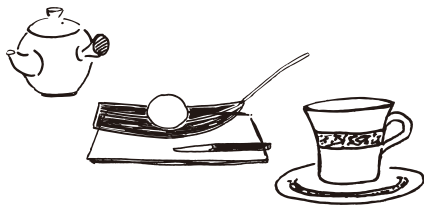
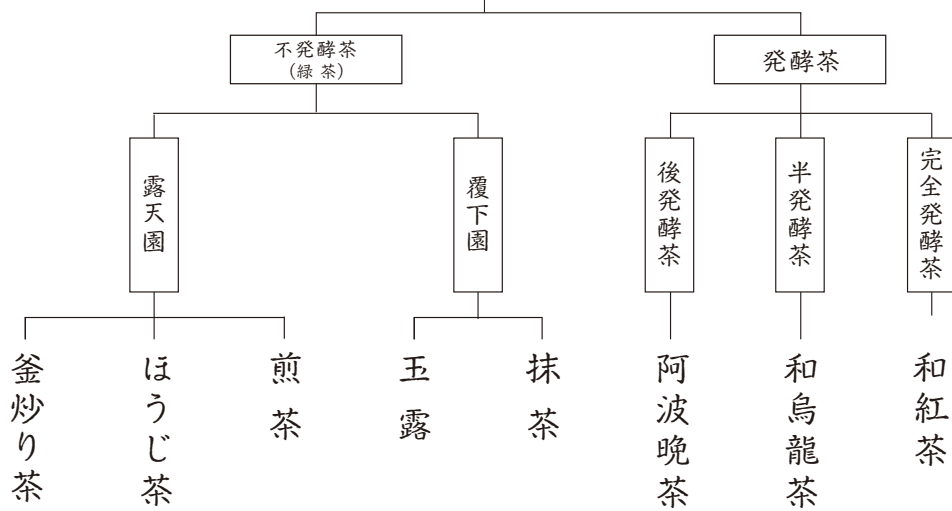


### 飲みもの

魅力的な造り手と素材の出会いが生み出す新鮮な感動をお届けすべく、ラインナップは厳選してご用意しています。お伝えしたい「おいしい理由」がたくさんありますので、是非ともスタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ。

### お茶

#### 日本茶



【煎茶】・・・あさひ 新潟 村上 一〇〇〇円

【炒りたてほうじ茶】 ブレンド 京都 宇治他 一〇〇〇円

【釜炒り茶】・・・やぶきた 佐賀 嬉野 一〇〇〇円

【和紅茶】・・・さやまかおり 京都 宇治 一〇〇〇円

【和烏龍茶】・・・奥むさし 佐賀 嬉野 一〇〇〇円

【玉露】・・・ごこう 京都 京田辺 三五〇〇円

【抹茶】・・・さみどり 京都 和束 一二〇〇円  
(シングルショット)

(お抹茶以外は急須でご提供。すべてお菓子付きです)

## ノンアルコールドリンク

レモン スカッシュ  
オレンジ スカッシュ  
各六〇〇円

広島県、尾道産の無農薬果汁。  
柑橘の自然な香りを活かした甘さ控えめのスカッシュ。

有機生姜のジンジャーエール  
六〇〇円

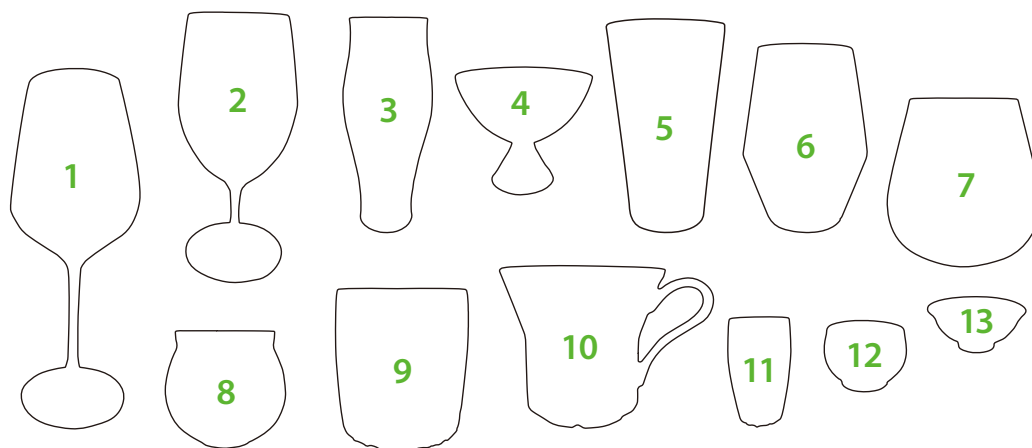
小豆島ホームメーカーズさんのふんわりとスパイスの効いたジンジャーシロップを使用。

奥会津天然炭酸水  
六〇〇円

一般的な炭酸水に比べて口当たりがとてもまろやか。  
優しい微発砲の天然水。

青森産リンゴジュース「希望の雫」  
すつきりとした味わいの100%ストレートジュース。  
四〇〇円

## 飲みものの器たち



- |                    |                       |                    |                        |
|--------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|
| <b>1</b> ワイングラス    | 東洋佐々木硝子／ワイン、冷玉露等      | <b>8</b> ワインカップ    | Monohanako／純米酒、ウイスキー等  |
| <b>2</b> うすはりゴブレット | 東洋佐々木硝子／ビール、辛口酒、冷煎茶等  | <b>9</b> ロックグラス    | 菅原工芸硝子／ウイスキー、焼酎等       |
| <b>3</b> es シリーズ爽  | 木本硝子／搾りたて系日本酒等        | <b>10</b> 煎茶ティーカップ | 田渕氏／お茶、ホットウイスキー等       |
| <b>4</b> es シリーズ雅  | 木本硝子／松の翠ぬる爛、熟成酒等      | <b>11</b> ショットグラス  | 東洋佐々木硝子／ストレートウイスキー、抹茶等 |
| <b>5</b> うすはりタンブラー | アデリア／ビール、ハイボール等       | <b>12</b> 猪口壺型 各種  | 本醸造酒、純米酒等              |
| <b>6</b> フィーノタンブラー | 東洋佐々木硝子／香り系ビール、ハイボール等 | <b>13</b> 猪口平盃 各種  | ぬる爛、大吟醸等               |
| <b>7</b> 白ボルドーカップ  | 224ポーター／ほうじ茶、甲州ワイン等   |                    |                        |

### クラフトビール

新潟 八海醸造 ライディーン各種

本日のビール

九〇〇円  
九〇〇円}

### 日本酒

京都 山本本家 松の翠

京都 松井酒造 神蔵

京都 木下酒造 玉川

七〇〇円

八〇〇円

八〇〇円

### グラスワイン 白・赤

滋賀 ヒトミワイナリー

山梨 勝沼醸造

八〇〇円}

## 果実酒

ALL 1000円

【うめ酒】和歌山 中野BC 2021 NOUVEAU

福島 笹の川酒造 樽香梅

【ゆず酒】京都 山本本家 柚子想い

長野 宮坂醸造 柚子酒

## 焼酎

【芋】鹿児島 大石酒造 蔵純粋 900円

鹿児島 大和桜酒造 大和桜 800円

鹿児島 中村酒造場 なかむら 800円

【麦】長崎 壱岐の華酒造 昭和仕込み 800円

## ウイスキー

サントリィ 『季』 1200円

埼玉 秩父蒸留所 イチローズモルト 1000円

鹿児島 嘉之助蒸留所 2021 SECOND EDITION 1800円

## ジン

和歌山 中野BC KOZUE 1100円

京都 京都蒸留所 季の美 1300円

東京 虎ノ門蒸留所 各種 1500円

岐阜 辰巳蒸留所 各種 1500円

## あわ酒

あわ酒とは？

厳選された米と米こうじ、水だけを使い、瓶内二次発酵による自然な発泡を持った純国産の乾杯酒。高度な醸造技術によって厳格な品質基準をクリアしたものが「日本の AMA SAKE」と認められています。

新潟 八海醸造 「あわ 八海山」

ハーフ 五五〇〇円 / フル 一〇〇〇〇円

「あわ 八海山 白麹」

ハーフ 七五〇〇円 / フル 一四〇〇〇円



## 食べもの

私たちは素材それぞれが持っているストーリーごとお客様にお伝えすることを目的とし、生産の現場に直接訪れることを大切にしており、おいしいものをシンプルな調理法で、国産のお茶やお酒と一緒に楽しんでいただければ幸いです。

## 〈コース〉

八八〇〇円／おひとり様

日々出会う食材や関わりある生産者の想いを大切にして皆様に料理という形でお届けしたいと考えます。ご予約のみ受け付けておりますが、日々変わる内容はスタッフまでお気軽にお尋ねください。九品（先付・ハ寸・椀物・造り・焼物・箸休・炊き合わせ・ご飯・お菓子）

## 〈日々〉

別紙参照

## 〈月々〉

筍の小鍋

一六〇〇円

ヨコワのお造り

一二〇〇円

焼きそら豆

八〇〇円

〈年々〉

焼いた胡麻豆腐

七〇〇円

外はカリッと、中はトロットと。

福井サーモン塩麴マリネ

一三〇〇円

自家製塩麴をサツとマリネして熟成を加えた一品。

菜っぱとお揚げさんの炊いたん

六〇〇円

その時期のおいしい菜っぱをお出汁でサツと炊きました。

味噌プルドポーク

九〇〇円

京中さんの熟成豚のウデスネを和風の味わいのプルドポークに仕上げました

鹿のグリルと季節野菜

二五〇〇円

驚くほどクセが少なく、お野菜との相性抜群の鹿肉です。是非お試しください。

土鍋で炊いた塩むすび（ニケ）

七〇〇円

30分程お時間いただきます。ご注文はお早めに。

〈夜々〉

おばあちゃんのたくあん

三〇〇円

佐渡島から届いたおいしいたくあん。

ごま豆腐の味噌漬

四〇〇円

胡麻の香ばしさと、米粒味噌の深みが相まって濃厚な味わいに仕上がっています。

鯖のなれずし

八〇〇円

福井県小浜のかどのさん謹製。驚くほどクセがなく、柔らかな酸と凝縮した旨味があります。

黒七味ナッツ

五〇〇円

ミックスナッツを黒七味で香り付け。スピリッツ類との相性が抜群！