



吟醸マグロ名物

マグロの刺身

三種盛り合わせ

- 各二切れ 一、三八〇円
- 各三切れ 二、〇七〇円
- 各四切れ 二、七六〇円

伊勢醤油《三重県》

伊勢神宮に奉納されているお醤油。
味は濃い口で脂の、のった部分「中トロ」「大トロ」と
合わせていただくといいです。

湯浅醤油《和歌山県》

醤油発祥の地で知られています。
味は濃い口でまろやか。
赤身と相性がいいです。

正田醤油《群馬県》

上皇后 美智子様のご実家でも知られているお醤油。
日清製粉の本筋が正田醤油。
薄口ではあるが醤油本来の味を楽しめます。

当店こだわりの醤油

マグロのなめろう

七八〇円

本マグロの白心臓と
九条ネギのねた和え

八五〇円

本マグロのヒレ肉の山椒たれ焼

九二〇円

本マグロ白子のバター醤油焼

九八〇円

本マグロテールステーキ

一、二〇〇円

マグロほほ肉の唐揚げ

八八〇円

マグロのカマ焼き

九八〇円

(お時間30〜40分程いただきます)

当店のしじみ汁は

おかわり自由です。



冷菜

カツオなまり節と

酒盗のポテトサラダ

六五〇円

京の地豆腐 久在屋

おぼろ豆腐 温・冷

七五〇円

いぶりがっこチーズと八つ橋

六七〇円

黒豆のバターチーズ最中

一ヶ 三六〇円

季節野菜のぬか漬

六二〇円

炭焼きメサバと千枚漬

八六〇円

板わさ朋太子

六五〇円

日本酒の肴・珍味

イカの塩辛 柚子風味

四八〇円

紅鮭といくらの塩麴和え

六八〇円

つぶ貝のわさび和え

五六〇円

ホヤの塩辛

六五〇円

梅水晶 〜サメ軟骨の梅和え〜

六二〇円

カニみそ胡瓜

六五〇円

肝入りスルメイカの炙り

七二〇円

エイヒレの炙り

七五〇円

福井の塩うに 〜日本三大珍味ウニの塩漬〜

八六〇円

サバのへしこ炙り

六五〇円

珍味の盛り合わせ

三種 九六〇円
五種 一、二八〇円

自慢の天ぷら

季節の野菜入り

天ぷら盛り合わせ 一、六八〇円

〈大海老二本・キス二枚・野菜三種〉

桜エビと新玉ねぎのかき揚げ 八六〇円

お野菜だけの 天ぷら盛り合わせ 八八〇円

山菜の天ぷら盛り合わせ 九八〇円

〈ミミズ・たらの芽・ふきのとう〉

《海鮮》



- ・キス 三八〇円
- ・大海老 四八〇円
- ・ワカサギ 五三〇円
- ・穴子 六八〇円

《野菜》

- ・茄子 二〇〇円
- ・蓮根 二〇〇円
- ・かぼちゃ 二〇〇円
- ・新玉ねぎ 二〇〇円
- ・舞茸 二〇〇円



揚・温

ひろうすの湯葉餡かけ 六八〇円

出汁巻き玉子 七四〇円

〈浅利と生のう餡かけ〉

サバの桜みそ煮 八二〇円

アジフライ 四八〇円

〈京しぼ漬けの謹製タルタル〉

和牛と里芋のチーズ春巻き 一、五三〇円

長芋のポテトフライ 六五〇円

〈山椒塩〉

和牛の牛すき肉どうぶ 一、一八〇円

炭火焼き

京生麩の二色田楽 七二〇円

〈あわ麩・よもぎ麩〉

とろサバの炙り焼き 七五〇円

奥丹波鶏もも肉の塩麴焼き 七八〇円

京都日吉豚ロース西京焼き 九八〇円

和牛ランプの炭焼きステーキ 一、四八〇円

〈有馬山椒添え〉

巻き寿司・麺・お

上鉄火巻き 一、〇八〇円

叩きマゲロのトロたく巻き 九八〇円

京あげのわさび稲荷巻き 八六〇円

ちりめん山椒の焼きおにぎり 一ケ 五八〇円

梅紫蘇の焼きおにぎり 一ケ 四二〇円

※しじみ汁でお茶漬けにしてもお召し上がれます。

牛すじと九条ネギのカレーうどん 七五〇円

宇治茶そばのとろろ蕎麦(冷) 八五〇円

別腹

アールグレイの ミルクティーカタラーナ 六五〇円

甘酒ぶりん 五八〇円

〈依々木酒造の甘酒〉

ほうじ茶アイスの最中 五八〇円

〈黒蜜きな粉〉

※席料としてお一人様五〇〇円頂きます。
※当店は国産米を使用しております。
※価格は税込み価格です。

お飲み物

ウイスキー

- デワース ハイボール 五五〇円
- 京都 赤帯ハイボール 六五〇円
- 知多ハイボール 一、〇〇〇円

酎ハイ

- 檸檬^{れもん}酎ハイ 五五〇円
- かぼす酎ハイ 五五〇円
- 温州みかん酎ハイ 五五〇円
- 克蘭ベリー酎ハイ 五五〇円
- 濁り檸檬^{れもん}酎ハイ 六〇〇円

お茶割り

- ウーロン茶ハイ 五〇〇円
- 緑茶ハイ 五〇〇円
- ジャスミン茶ハイ 五〇〇円
- 宇治抹茶ハイ 五〇〇円

梅酒

- 京都北川本家 宇治玉露梅酒 六〇〇円

焼酎

- 芋焼酎 五八〇円
- 麦焼酎 五八〇円

ビール

- 〈生〉サッポロ黒ラベル 六八〇円
- ノンアルコールビール 五〇〇円

ワイン

- グラスワイン(赤・白) 五五〇円
- 京都丹波ワイン すめらぎ^(赤ボトル) 五、〇〇〇円
- 京都丹波ワイン てぐみ^(白ボトル) 五、〇〇〇円
- 京都丹波ワイン てぐみ (泡ボトル) 五、〇〇〇円

ソフトドリンク

- 烏龍茶 四〇〇円
- 緑茶 四〇〇円
- ジャスミン茶 四〇〇円
- 冷たい宇治抹茶 四〇〇円
- コーラ 四〇〇円
- 青森県産100% 林檎^{りんご}ジュース 五五〇円
- ワイナリーこだわり 葡萄^{ぶどう}ジュース 五五〇円
- こだわり甘酒のとまと甘酒 六〇〇円

日本酒

京都

吟の司 純米大吟醸

フルーティーな吟醸香と
 淡麗な味わいが特長です。



グラス 六五〇円
 片口 八五〇円

京都

西陣 純米大吟醸

優しい旨味で素朴ながら
 質の良さをたつぷりと
 感じられます。



グラス 九五〇円
 片口 一二〇〇円

京都

玉乃光 京舞 純米吟醸

ほのかに感じる優しい甘さと
 少しのミネラル感
 メロンのような芳醇な香り。



グラス 六五〇円
 片口 八五〇円

京都

京姫 匠 純米吟醸

ほのかに香る吟醸香と
 米本来の旨味、やわらかな
 口あたりの純米吟醸酒。



グラス 六五〇円
 片口 八五〇円

変わり種

ひめぜん 純米酒

極甘口ながら清々しい
 酸味がきた飲みやすさが特徴



グラス 六五〇円

京都

富翁 純米吟醸 全量京都府産米

華やかな香り、ふくらみのある
 柔らかな味わいが口中に広がり
 料理の旨味を引き出します。



グラス 七五〇円
 片口 九五〇円

変わり種

瀬戸内レモン冷酒(ロック)

爽やかで爽快感が
 あふれる味わいが特徴

グラス 五五〇円

◆ 燗をして飲んだ方がおいしい酒

- ・ 普通酒
- ・ 本醸造酒
- ・ 純米酒(高い香りのないもの)
- ・ 山廃純米酒

日本酒の飲み方

飲んだ人が美味しいと思えば飲み方のスタイルや温度も問わないのですが
 製造の目的や成分の内容から見ておいしいと思われる飲み方を紹介します。

◆ 冷やして飲んだ方がおいしい酒

- ・ 吟醸酒
- ・ 純米吟醸酒
- ・ しぼりたて
- ・ 生酒
- ・ にがりさけ



※席料としてお一人様五〇〇円頂きます。
 ※当店は国産米を使用しております。
 ※価格は税込み価格です。