

## ◆和牛の刺し

ハツ刺し(卵黄添え)	850
センマイ刺し	800
ツラミ刺し	600
霜降りミノ刺し(ポン酢)	800
飛騨牛の赤身のたたき	1280

## ◆和牛の逸品

レアステュッケ風	1000
ローストビーフ	800
はちのす煮	650
和牛みすじ(しゃぶポン酢)	800
和牛すじ煮込み	600
和牛はほのシチュー	1600
炭焼きミニハンバーグ	800
照り焼きミニバーグ	980
飛騨牛のすき焼き	1600

## ◆串もの

とろけるレバ串	450
はつ串	400
つらみ串	400
メンチカツ串	400
チーズメンチカツ串	600
和牛カツ串	600

## ◆著休め

伝統の白菜キムチ	480
自家製梅キムチ(2個)	300
自家製お新香	400
洋風卵の花	480
紫たまねぎスライス	480
パリビー肉詰め(1ヶ)	300
焼肉生春巻き	780
季節野菜の揚げ浸し	480
しんうちサラダ	780



政風ビーフカレー	780
一口すだち冷麺	780
優しい玉子クッパ	600

## ◆生ビール

アサヒスーパードライ	600
アサヒスーパードライ(小)	450

## ◆国産ウイスキー

白州	1200
知多	900
イチローズモルト	1000
ブラックニッカ	600

## ◆福井の日本酒(一合)

九頭竜(純米) 熱燗	950
早瀬浦(純米)	1000
ときしらず(純米吟醸)	1200
黒龍(純米吟醸)	1200
黒龍(大吟醸)	1400
黒龍しずく	2500

## ◆焼酎

二階堂(麦)	700
一粒の麦(麦)	700
黒伊佐錦(芋)	700
明るい農村(芋)	700
白玉の露(芋)	700
魔王(芋)	1200

## ◆サワー

明治屋レモンサワー	650
シチリアレモンサワー	650
蜂蜜ゆずサワー	700
鍛高譚の紫蘇梅酒	650
紅酢(ザクロ)サワー	650
黒ウーロンハイ	650

## ◆ワイン

赤“サンジョヴェーゼ”	
白“ピノグリージョ”	800
泡“コドーニュ”	

\*ボトルワインリストをご覧ください

## ◆ソフトドリンク

黒ウーロン茶	500
ココ・コーラ	500
シチリアレモンスカッシュ	600
蜂蜜ゆずスカッシュ	600

## こだわりの日本酒

◆早瀬浦……コクがあり、純米酒のうまみをうまく引き出し、後口のスパッと切れるような口当たり、福井の漁師たちを満足させてきた日本酒です。

◆ときしらず……長期氷温熟成されたお酒がブレンドされた純米吟醸酒です。  
冷やかぬる燗がおすすめです。

◆黒龍しづく……天皇に献上された逸品。酒袋から自然に滴り落ちる一滴から

「しづく」と名付けられた大吟醸酒。

甘くフルーティな風味で透き通るような味わいを是非。

◆黒龍大吟醸……ワインの熟成を応用して作られた大吟醸酒。口に含むと優しい甘みがあります。温度帯が上がると少し苦味を感じるけれどもキンキンに冷えた状態で飲むと最高のおいしさが広がります。

◆黒龍純米吟醸・福井県産五百万石が持つコメ本来のうまみを引き出し、爽やかな飲み心地を追求。さらっとしてすっきりしているのど越しのキレがある純米吟醸酒。舌の上ではほんのりとろみがあり、ほのかに苦みの後旨味が残る逸品。

まずは口当たりの軽い早瀬浦から飲んでいただくことをお勧めします。

当店が取り扱う日本酒のおすすめの順番はこちらをご覧ください。

はやせうら

←

黒龍純米吟醸

←

ときしらず

←

黒龍大吟醸

←

黒龍しづく

本日の夜のひとときぎゅっくりお楽しみください