

季節のおすすめ

夏の夜長に涼を求めて、冷酒と共に味わう千葉の恵み

アスパラガスの一夜漬け 600
シャキシャキ食感と程よい塩味が冷酒との相性抜群。爽やかな酸味が日本酒の旨味を引き立てます。

焼きナスとトマトの夏おでん 800
じっくり煮込んだ野菜の甘味と出汁の深い味わい。キリッと冷えた日本酒がよく合います。

冷やしゴマ豆乳そうめん 800
濃厚なゴマ豆乳スープがまろやか。喉越しさっぱりでメにぴったりの一品です。

江戸前穴子の炙り 850
香ばしく炙った穴子の甘みと脂。辛口の日本酒で口の中をさっぱりと流してお楽しみください。

千葉の味

千葉県人が愛する、お酒のおつまみセレクション。

千葉の酒肴3種 550
千葉の代表的な酒肴の盛り合わせ。

成田市おかげさま農場の有機ピーナッツ(千葉半立) 500
千葉県人がこよなく愛するピーナッツの最高峰「千葉半立」。成田の有機農家さんが大事に育てた滋味溢れる味です。

あじのなめろうフライ 500
千葉の名物「あじのなめろう」をフライにしました。

きゅうりと金山寺味噌 400
千葉県東金市で創業180年の小川味噌店「金山寺味噌」を使用。

かずさและ牛

房総半島の豊かな自然環境の中で、健やかに育てられたA5ランク黒毛和種「かずさ和牛」。豊富なヨードを含む千葉の水が育む、きめ細かく柔らかな肉質と適度なサシ。また、風味の良さも高く評価されています。

A5黒毛和牛「かずさ和牛」のステーキ瞬間スモーク 1400
A5黒毛和牛「かずさ和牛」を使ったステーキを瞬間スモーク。肉の旨味を閉じ込め、柔らかな食感に仕上げられています。

A5黒毛和牛「かずさ和牛」の真昆布締め炙り仕立て 1500
A5黒毛和牛「かずさ和牛」を真昆布で丁寧に締め、旨味を凝縮させてから炙りました。昆布の風味が牛肉の旨味を引き立てます。

A5黒毛和牛「かずさ和牛」のビフカツ 1300
A5黒毛和牛「かずさ和牛」のビフカツ。ひと口食べれば、上質な牛肉の旨味が口いっぱいに広がる、極上の味わいです。

A5黒毛和牛「かずさ和牛」のとろけるローストビーフ 850
A5黒毛和牛「かずさ和牛」を使ったとろけるローストビーフ。

酒のアテ

本日のおばんざい三種盛り 650
おすすめ酒肴を少しずつ。

とろーりたまご

オニオンスライス削りたて本枯節のせ 450
オニオンスライスの進化系！たまご。目の前で削るかっお節をたっぷりつけて。

青のりポテトフライ 650
和風ポテトフライの王道。

塩ゆで枝豆 450
定番の酒のアテ。

柚子白菜漬け 350
白菜にたっぷりの刻み柚子。サラダ感覚どうぞ。

小田原かまぼこのいたわさ 450
神奈川県が誇る名物「小田原かまぼこ」です。

小田原かまぼこのいぶりがつこチーズはさみ 550
小田原直送のかまぼこを使用。いぶりがつこの風味とチーズのコクが、かまぼこの旨みをさらに引き立てます。

水牛モツツアレラチーズおろしたて天然山葵とともに 750
イタリアと日本の味覚がコラボ！意外な組み合わせがクセになる！

ザクザクよだれ水餃子 550
花椒が効いたタレをかけた水餃子。

喜界島のゴマ油スモークミックスナッツ 450
鹿児島島の狐島「喜界島」で作られた絶品おつまみナッツ。

マグロ酒盗クリームチーズ 450
濃厚な旨み、とろけるコク。芳醇な日本酒と至福の調和をお楽しみください。

海鮮つまみ

房総根付きのアジフライ
1500
全国有数のアジの産地・房総で育った根付きアジ。よく太って脂がのり、旨味が強く絶品として知られます。

三崎マグロぶつ切り

ほんのり山葵醤油マリネ
800
三崎マグロのぶつ切りを「漬け」風にマリネ。

三崎マグロの骨付きリブ唐揚げ
700
三崎マグロの骨付きリブを唐揚げに。

三崎マグロの骨付きリブ唐揚げ
700
豪快にかぶりついて召し上がれ！

ピンクの海老マヨ(明太マヨ)
650
明太子のソースが海老をピンク色に染め上げます。

なかおちトロたく海苔
650
トロたくには、やっぱり海苔！

炙りホタテネギまみれ
900
香ばしい炙りホタテをごま油の効いた葱ソースで和えました。

純米大吟醸の酔っ払い海老
550
ねっとりとした海老の身と頭の味噌が日本酒との相性抜群。

野菜・豆腐

生トロ湯葉とアボカドの

わさびじょうゆ和え

削りたて本枯節のせ
550
生湯葉の濃厚な旨味とアボカドのクリーミーさが口の中でとろける一品。削りたてのかっお節が風味をさらに引き立てます。

里芋の唐揚げ 青海苔まみれ
550
青のりをこれでもか！とまぶした磯部揚げの里芋。

いぶりがっこのポテトサラダ
800
カダイフのパリパリとスモーキーないぶりがっこの融合した大人のポテトサラダ。

水牛モッツアレチーズと
旬の果実のカプレーゼ
700
旬の果実と水牛モッツアレチーズを合わせたカプレーゼ。甘酸っぱい果実とチーズの塩味が絶妙にマッチします。

一献風月サラダ
750
旬の野菜がたくさん入った色鮮やかなサラダ。特製人参ドレッシングでさっぱりと仕上げています。

特製ドレッシング
750

肉つまみ

ハムカツのスイート
スパイシーソース
600
スパイシーソースで大人の味わいに仕上げたハムカツ

日本酒に合う唐揚げ
燻製しょうゆハニーマヨ添え
650
千葉の燻製醤油とはちみつ、たくあん、自家製タルタルマヨソースでいただく日本酒にあう唐揚げ。

砂肝のコンフィハーブ仕立て
550
低温でじっくりと火入れした砂肝を、ハーブオイルでコンフィに仕上げた一品。

つぶがいわさび漬
450
つまむ手が止まらない、風味豊かなつぶ貝わさびです。

珍味

柚子香るイカの塩辛
450
柚子の風味とイカの旨みが絶妙にマッチ！お酒が進むこと間違いなし。

ホタルイカの沖漬
350
口の中でとろけるほたるいかの沖漬。日本酒との相性抜群です。

ピリ辛チャンジャの
きゅうり和え
350
ピリ辛がクセになる、お酒が進む一品です。

メのご飯もの
700
メの麦とろ飯(味噌汁付き)
お酒の後のメにぴったり！あっさりとした味わいが胃に優しい一品です。

自家製牛すじカレー

自家製牛すじカレー
750
とろける牛すじがたまらない！メにぴったりな牛すじカレーです。

自家製牛すじカレー 小鉢サイズ
450

麦飯単品
200
お米が欲しいときに！ヘルシーな麦飯で。

デザート

バナナアイス 季節のフルーツのせ
650
季節のフルーツをたっぷり添えて。



一献風月
YOKOHAMA