



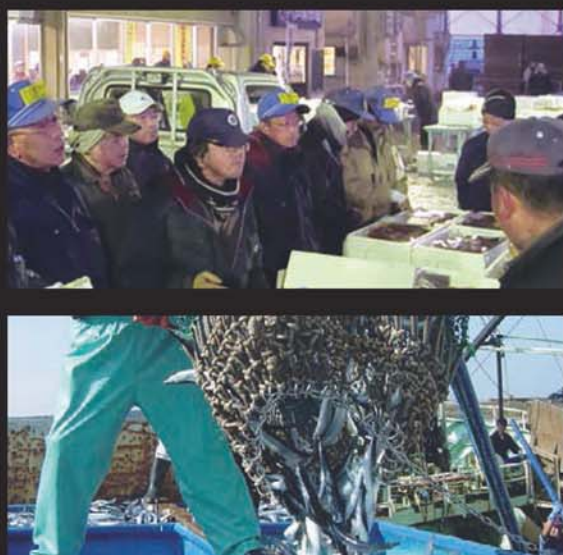
食材国産化推進中

安心・安全・新鮮・美味!! **安心だから美味しい。**
自分の子供や家族に安心して食べさせられる「食」を提供します。

横濱 ^{うお}魚 ^{まん}萬

漁港直送

目利きの銀魚



鳥取県

境港

境港

紅ずわい蟹の水揚げ量



千葉県

銚子港

銚子

年間水揚げ量



青森県

八戸港

八戸

いかの水揚げ量



鮮度と旨さに
自信あり

上記いずれかの漁港から
鮮度抜群の獲れ物を
直送鮮魚!



漁港直送鮮魚の刺身

498円(税抜)

※内容は店内掲示の黒板、従業員にお尋ねください。
※店舗により漁港は変わります。



※お盆、年末年始の休漁期、天候や季節により水揚げが無い場合がございますので、予めご了承ください。



函館

大いなる海の恵み！
函館の代表的な海の幸、
イカの魅力を味わってください。



北の食文化発祥の地
はこだての街から
おいしさを全国へ
おとどけます。

トナミ食品工業株式会社
利波社長

ゲノ、耳は卓上で焼いて
お召上がりください。

新 函館産 真いか姿造り
1,480円(税抜)

表示価格はすべて税抜価格です。



冷凍鮭水揚げ

星 清水港 焼津港 水揚げ

鮭の味を堪能できる



びっくり!
特製鮭尽くし
988円(税抜)



鮭の切り落とし
598円(税抜)



びんちょう鮭の切り落とし
598円(税抜)

高知伝統

土佐名物の

薬焼さき

こだわってる！
ご注文を受けてから
薬で一気に焼きあげます。



表面は香ばしく中はほのかに温かい本場の味。
薬の香ばしさと脂の旨味をご堪能ください。



塩とにんにく、薬味で堪能！
店炙り! かつおの
薬焼き塩たたき
688円(税抜) **新**



薬味たっぷりポン酢でさっぱり!
店炙り! かつおの薬焼き
ぶっかけ薬味ポン酢
688円(税抜) **新**

冷凍鰹
水揚げ



静岡県
焼津港水揚げ





漁港直送鮮魚人りの盛り合せ!

※季節や水揚げ状況により、内容が変わる場合があります。

刺身を豪快に味わえる
当店一番人気!

刺身豪快男盛り
1,580円(税抜)



新

選りすぐりの美味しさ少しずつ!
特選! 六種盛り なまこ 渚
988円(税抜)

安心の国産薬味
わさび 生姜 にんにく

三種の醤油
当店の刺身は
三種のしょうゆで
味わえます!

関東風 本醸造 しょうゆ
北海道 利尻昆布 しょうゆ
九州鹿児島 さしみ 醤油

鮮魚の
抜粋の
獲れたて!

鮮度と旨さに自信あり!
漁港直送鮮魚の刺身
498円(税抜)

※内容は店内掲示の黒板、従業員にお尋ねください。
※店舗により漁港は変わります。



※お盆、年末年始の休漁期、天候や季節により水揚げが無い場合がございますので予めご了承ください。

新鮮

旨味
たえ
披露!!



活さざえの刺身
598円(税抜)



活帆立の刺身
598円(税抜)

※お盆、年末年始の休漁期、天候や季節により水揚げが無い場合がございますので予めご了承ください。



弾力がある
歯ごたえを是非!
長崎県五島列島近海
地だこぶつ **新**
498円(税抜)



新鮮刺身

お好みで『炙り』も承ります。
サーモン腹身の刺身
888円(税抜)



赤肉(身)はじらの醍醐味!
鯨赤身の薬味刺し **新**
598円(税抜)



本日の鮮魚を醤油麹、味噌、香味野菜で味付けしました。
漁港直送鮮魚のなめろう **新**
398円(税抜)

炙り御肴



八戸



八戸港で水揚げされる鯖は、
 冷涼な水温で育つため、
 脂が多くコクと旨味がある
 良質な鯖です。

八戸鯖



炙ることによって旨味を凝縮!
八戸港水揚げ
 炙り漬け
 〆鯖の薬味刺し
598円(税抜)

新

鯨の赤身をレアに焼き上げ
玉葱・にんにくの効いた
ソースで仕上げました。



鯨のレアステーキ
598円(税抜)

懐かしい伝統の味
くじら

クジラ肉の効果
高タンパク、低カロリーの鯨肉。さらに鯨肉特有の成分バレニンには、抗疲労効果や脳のアンチエイジング、老化防止作用など様々な効果が期待されています。



捕鯨と鯨肉販売のプロフェッショナルたち。

共同船舶株式会社



新
鯨赤身の薬味刺し
赤肉(身)はくじらの醍醐味!
598円(税抜)



鯨のスイーツ598円(税抜)

※7月1日〜9月30日は生玉子の提供を一時休止し特製卵黄ソースを添え提供させていただきます。



しわめ干しの風景
カルシウム等のミネラル豊富!



こだわりの「しらす」が旨さの決め手!
新 駿河湾産
釜揚げしらすの叩き胡瓜
398円(税抜)



正式名称は「アントクメ」。伊豆西海岸で生息している西伊豆郷土料理の食材の一つです。わかめより歯ごたえがあり、昆布よりやわらかく絶妙な歯ごたえです。

新 西伊豆産
しわめの三杯酢 298円(税抜)

吟味した
酒の
香

産地、品質にこだわった
「いい酒に合ういい肴」を取り揃えました。



炙っても旨い!!

新
焼港産
紅ずわい蟹のほくし身を
たっぷり入れました。
絶品!
かに味噌甲羅盛り
498円(税抜)



友田セーリング株式会社
西日本営業グループマネージャー
森脇さん



新
八戸産
濃厚肝の塩辛
298円(税抜)

博多辛子明太子
炙りおろし
398円(税抜)



新
コリコリの食感、
くせになる美味しさ!
鮭胃袋ぼん酢
398円(税抜)

果汁ぼん酢
徳島県産すだち果汁使用

魚やが考え抜いた サング



新

こだわりのしらすに韓国のにらたっぷりの塩チヨレギに仕立てました。
駿河湾産
しらすの「のりのり」サラダ
4980円(税抜)

ピリッと明太がいい味出しています！
下町の味 明太ポテトサラダ
3980円(税抜)



新

香る鰹とチーズが絶妙！
当店ならではの選択です。
焼津産
鰹削り節が決め手のシーザーサラダ
4980円(税抜)



休ませたい 箸 お徳に 198円 (税抜)



新
しゃきとろ!
長芋のW食感を鮭たたきと共に!
しゃきとろ!
鮭たたきと長芋千切り
398円(税抜)



新
魚介とキムチの名コンビに
名脇役も添えてお楽しみください！
海鮮キムチ和え
3980円(税抜)



特製塩だれで
キャベツがメチャ旨！
めっちゃ旨
パリパリ塩キャベツ
298円(税抜)



漁師風冷奴
198円(税抜)



枝豆
298円(税抜)



漁師好みの漬け物盛り合せ
398円(税抜)



茄子の一本漬け
298円(税抜)

卓上で熱々の貝を!!



活帆立濱焼
1ヶ 6398円(税抜)
2ヶ 6988円(税抜)



活ととえ壺焼
1ヶ 5988円(税抜)



活白はまぐり濱焼
(本美之主貝 ほんひのすかい)
1ヶ 1998円(税抜)
3ヶ 4988円(税抜)



※お盆、年末年始の休漁期、天候や季節により水揚げが無い場合がございますので、予めご了承ください。
※写真はイメージです。



八戸産
真いかの炙り焼
398円(税抜)



エイヒレの炙り焼
398円(税抜)



※写真はイメージです。



子持ちししゃもの炙り焼
298円(税抜)



極太ソーセージ
298円(税抜)



特大!ジャンボ椎茸
268円(税抜)(1ヶ分)



長芋ガーリックバター醤油
ホイル焼 398円(税抜)



グチトマトのチーズ
ホイル焼 298円(税抜)

マークは卓上で焼いてお召上がりいただく商品です。調理しての提供も承りますので従業員へお申し付けください。
マークは炭火で焼きあげて提供いたします。
マークはお持ち帰りできる商品です。お早めにお召上がりください。尚、ご用意に多少お時間を頂きますのでご了承ください。

新

特大! 北海縞ほっけ炙り焼
698円(税抜)



とろける脂乗り、旨味抜群の特大サイズ!
けしからん位旨い!



名物まぐろカマの炙り焼

598円(税抜)



お持ち帰り可
鮭はらすの炙り焼
498円(税抜)

炭火やきとり

串焼盛り合せ

四本(塩たれ)

5000円(税抜)

鶏ももつくね・鶏皮・砂肝の盛り合せ。
「塩」たれをお選びください。

鶏もも串 二本(塩たれ)

鶏皮串 二本(塩たれ)

砂肝串 二本(塩たれ)

つくね串 二本(塩たれ)

各298円(税抜)

炭火やきとりは全ての商品がお持ち帰りできます。

※写真はイメージです。



表示価格はすべて税抜価格です。





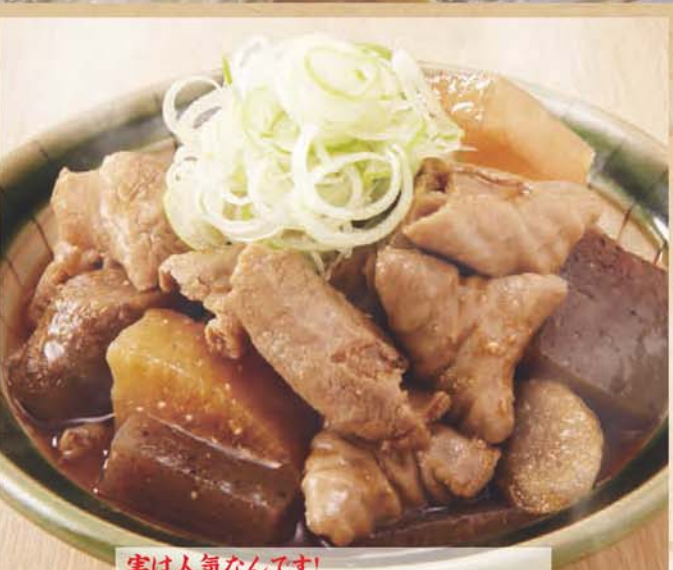
大特価

溢れ出る出汁が旨い!

新 板長自慢の
本日の海鮮酒蒸し
80000円(税抜)

※出汁にアルコールを使用している
為、お子様やお車を運転される方
はご注意ください。

逸品
お店で手作り、
だから旨い!



実は人気なんです!
特製もつ煮込み 398円(税抜)



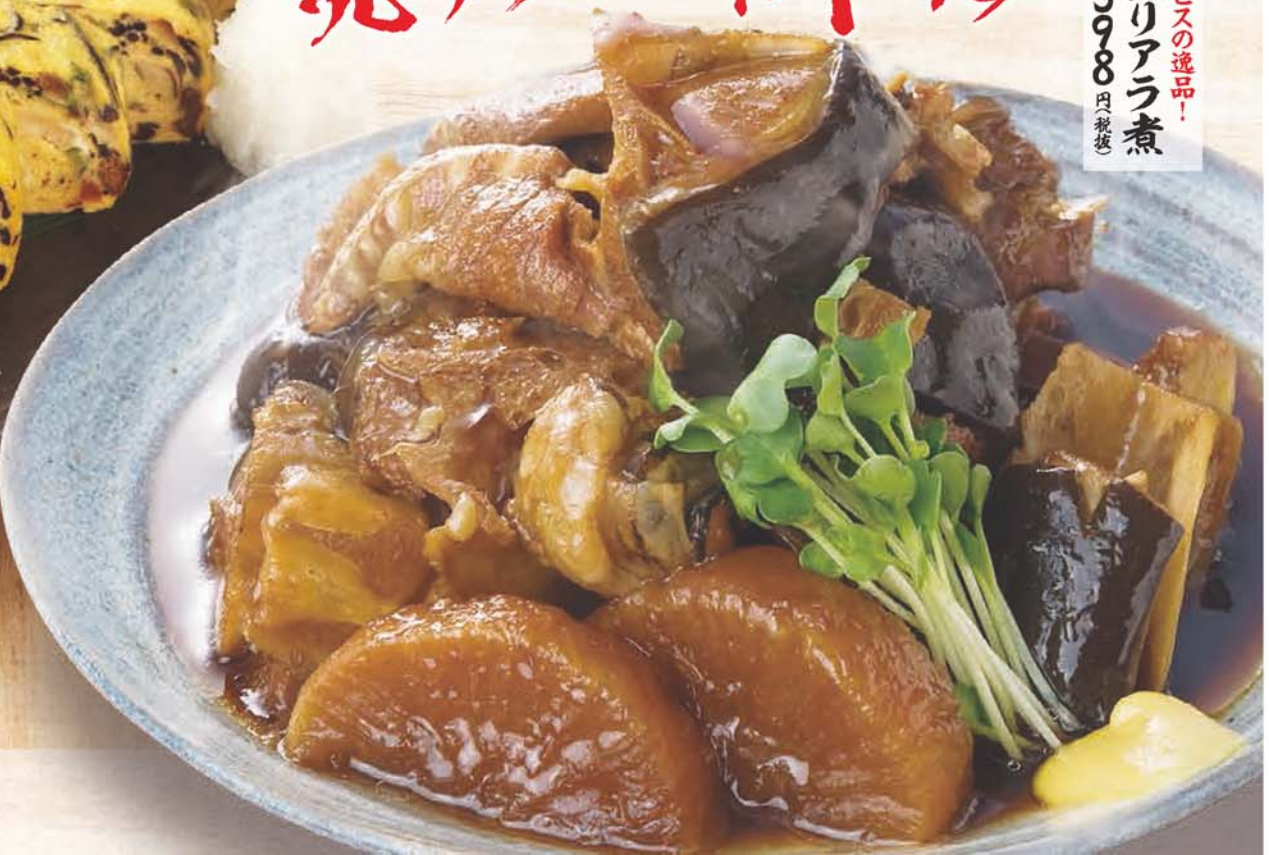
新 希少! 鯖切り身、大根と共に煮付けます。
鯖卵の煮付け 398円(税抜)



ひじき・みつば・椎茸を入れて焼き上げた
具たくさんな贅沢玉子焼きです。
手作り具沢山玉子焼 498円(税抜)

※ご注文をいただいてからお作りしますので、少々お時間をいただく場合がございます。予めご了承ください。

売り切れ御免!!



大サービスの逸品!
山盛りアラ煮
5980円(税抜)

熱々の陶板焼 石焼

赤身の部位



刺身の脂がのつたはらもを
贅沢に使いレアに焼き上げます。
にんにく醤油がそそります！

新 鮭はらもの石焼ガーリックレアステーキ 798円(税抜)



北海道産つぶ貝!



つぶ貝のガーリックバター焼 498円(税抜)



山芋、チーズ、お餅がとろ〜り!
山芋チーズの陶板焼 498円(税抜)

山盛り

売り切れ御免!!



豪快

これが番長!!

八戸産

豪快!!いか天番長 698円(税抜)



チキン南蛮も驚く旨さで
新登場!さかなんぼん!

新名物

新 魚ん蛮(さかなんぼん) 498円(税抜)



お持ち帰り可 ちくわの磯辺揚げ 398円(税抜)



お持ち帰り可 鶏のなんこつ揚げ 398円(税抜)



お持ち帰り可 昔ながらのポテトフライ 398円(税抜)



お持ち帰り可 自家製 鶏の唐揚げ 398円(税抜)

定番の場物

産地厳選
選抜いた素枝の

揚物



明成ラーズ
藤田社長

境港産

お持ち帰り可 **新**

鳥取を代表する水産物の一つです！素材を大切に持ち味をそのまま！

ハタハタの唐揚げ
398円(税抜)



石川県産

お持ち帰り可 **新**

石川県は北海道に次ぐ甘海老の産地です！

甘海老の旨辛揚げ
498円(税抜)



国産近海いわし

お持ち帰り可 **新**

鰯の脂のまろやかさと梅しその絶妙な組み合わせ！

鰯すり身の梅しそ磯辺揚げ
398円(税抜)

キャノーラ油

良質揚油 **良** 良質素材

の揚げもの

揚げものの基本は、「素材」と「揚げ油」。
当店の揚げものは、コレステロール0(ゼロ)のキャノーラ油で揚げております。(※新油時)
サラッと軽い風味で、素材の味が生きています。
※揚げ物会社がコレステロール0(ゼロ)ではありません。



五島列島近海は、黒潮から分岐する暖流対馬海流が流れ込む有数の漁場です。



清水商店



清水商店 清水社長

海とともに歩み続けて100年以上、今では国内の水産物にとどまらず、世界各地の港から、より良い水産物を取り寄せ、漁港と皆様方の食卓を繋いでいます。



お持ち帰り可 **新**

選抜いた地だこの歯ごたえと旨味！
地だこの唐揚げ
498円(税抜)
長崎県五島列島近海

表示価格はすべて税抜価格です。

とびきり増大! 新 寿司 一新



しやりに工夫を凝らして、島寿司に
習いわざびではなく辛子で!
新 八丈島名物!
島寿司風三種の握り
398円(税抜)



新 たたきのとろっと食感に沢庵の
歯ごたえが冴えます!
鯖たたきのぶっかけ
トロツタク巻 698円(税抜)

名物

ぶりずり
満点!!

このこぼれ具合は感動に値!
こぼれ寿司 1,198円(税抜)



【日替わり】
本日の味噌汁
198円(税抜)

当店自慢の
どんぶり道場!

名物



飯は下級の350g...
出汁をかけて二度美味しい!
鮭たたきと海鮮の
ドカ盛り部長
798円(税抜)

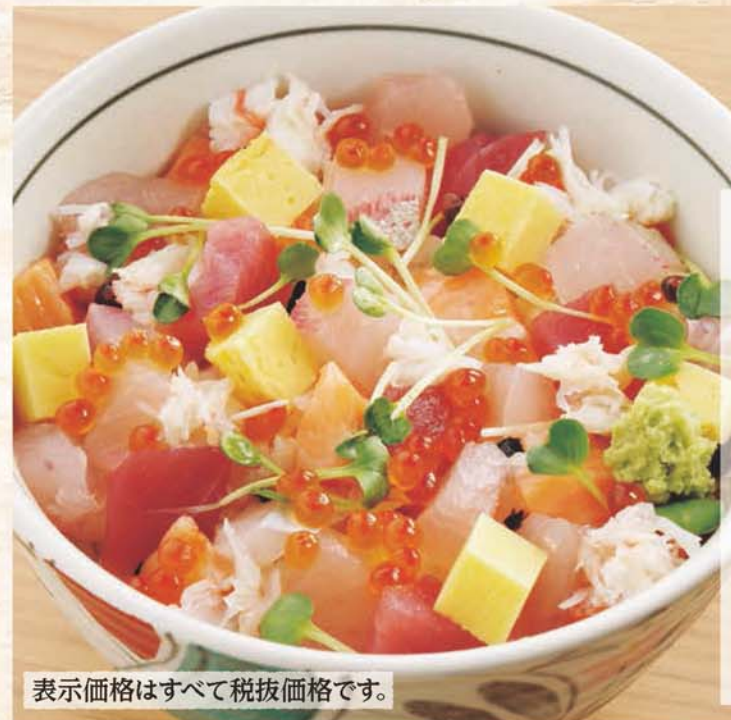
二度美味しい



新
赤身、びんちよう、炙りはらも、
たたき身、ご堪能ください!
鮭三味丼 798円(税抜)



新
脂がのったサーモン、
プチプチ食感が美味しいイクラ!
サーモンとイクラの親子丼
798円(税抜)



新
見た目も美しく!
お口いっぱい美味しさが広がります!
目利きのまかない
バラチラシ丼 798円(税抜)



新
厳選素材をほくほくと飯とご一緒!
駿河湾産釜揚げしらすと
境産産鰯ほくし身丼 698円(税抜)

※7月1日~9月30日は生玉子の提供を一時休止し特製卵黄ソースを添え提供させていただきます。

表示価格はすべて税抜価格です。



境港水揚げの紅ずわい蟹たっぷり!
 境港産 かにチャーハン
 598円(税抜)

素枝を厳選した
 妥協なき

のど飯

焼おにぎり二種
 《利尻昆布醤油・しそわかめ》
 298円(税抜)



【日替わり】
 本日の味噌汁
 198円(税抜)

揚げの
 枝



新
 一本穴子入り海鮮天丼
 穴子、海老、いか、キス。海の幸、山盛り!
 仕上げはお茶漬けでもどうぞ!
 8888円(税抜)



海老油香る!海老そば

(ハーフサイズ) 498円(税抜)

ひと言では語れませんが...
ひと口でわかる

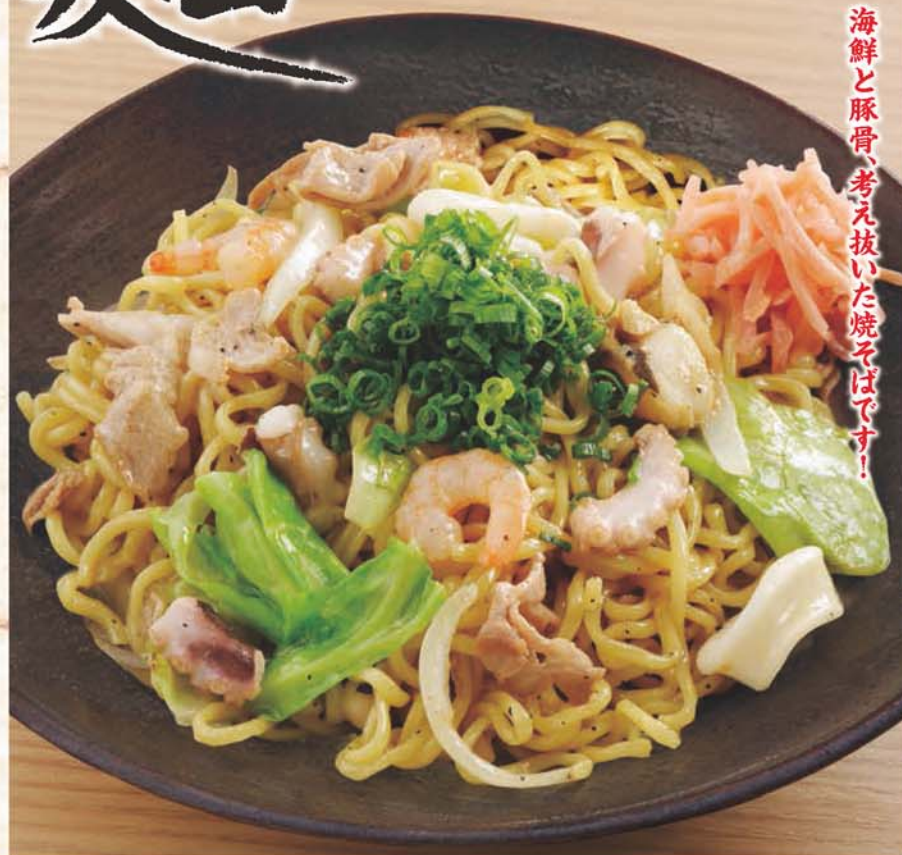
の 麺



北海道積丹岬の豊かな漁業で獲れた甘えびの旨みを、直下釜でじっくり炊き出した贅沢なえび油です。



塩スープに香る海老油、
妥協なき渾身の一杯!



海鮮と豚骨、考え抜いた焼そばです!

新 博多豚骨! 豚肉入り海鮮塩焼そば 598円(税抜)



讃岐うどんにイワシなどの魚介エキスの入った出汁を
からめ、本場韓国キムチ・煮豚の角切りや半熟玉子を
添えたよくばりうどんです。

あったか讃岐うどん~魚介醤油仕立て~ 598円(税抜)



新

爽やかパフェが出来あがりました!
キウイとマンゴーの彩りパフェ
〜ライズ菌入りヨーグルト風アイス使用〜
498円(税抜)

高京 ビヒダス 536

生きて届くピフィス菌 森永ビヒダス使用

表示価格はすべて税抜価格です。



白玉にあずき、抹茶に乗!
究極の一皿が調いました!

新 抹茶白玉ぜんざい 398円(税抜)



ほろにがゼリーとバニラアイスが
溶け合う逸品

新 大人のコーヒーゼリー 398円(税抜)

新! 甘味三品

お飲み物

麦酒・発泡酒



キリン二番搾り(生)

中ジョッキ 488円(税抜)
グラス 298円(税抜)

キリンクラシックラガー

大ビン 498円(税抜)

麒麟淡麗(生)

中ジョッキ 398円(税抜)

キリンフリー(ノンアルコール)

328円(税抜)

無添加(人工甘味料・合成香料・酸化防止剤不使用)。
麦芽100%麦汁をつかい、麦芽とホップの恵みのいきた
おいしさのノンアルコール・ビールテイスト飲料。



KIRIN FREE ALC.0.00%
ノンアルコール

ホッピー

ホッピー&焼酎 458円(税抜)

黒ホッピー&焼酎 458円(税抜)

追加焼酎(ナカ) 248円(税抜)

追加ホッピー 298円(税抜)

追加黒ホッピー 298円(税抜)

ハイボール

角ハイボール 各398円(税抜)

角ハイコーク

角ハイジンジャー

新 角ハイソニック
(角+トニックウォーター)

新 C1000 ビタミンレモン
角ハイボール



C1000 ビタミンレモン 角ハイボール
角ハイソニック
角ハイボール

サワー

ウーロンハイ

生搾りレモンサワー

生茶ハイ

生搾りグレープフルーツサワー

生搾りキウイサワー

シークワーサーサワー

梅酒サワー

生搾りパインサワー

新 梅干し青紫蘇サワー

完熟マンゴーサワー

カルピスサワー

各398円(税抜)

タカラ焼酎ハイボール

タカラ焼酎ハイボール

甘味料0ゼロ プリン体0ゼロ

下町の大家酒場で愛された味わいを追及した
「キレ味爽快」だんぜん辛口の焼酎ハイボールです。

おすすめ シングル 298円(税抜)

どしり ダブル 398円(税抜)

カッパ トリプル 498円(税抜)

新 凍氷



ざく切り凍氷
グレープフルーツサワー 398円(税抜)

ざく切り凍氷
レモンサワー 398円(税抜)

表示価格はすべて税抜価格です。 ※チャージ料(お通し込み)398円(税抜)

カクテル

各398円(税抜)

カシスオレレンジ
モヒート

ピーチジンジャー
ジントニツク

ファジーネーブル

カシスウーロン

カルーアミルク

新 青紫蘇モヒート



新 JAPANソニツク

(白鶴+トニツクウォーター)



果実酒

各398円(税抜)

濃厚梅酒(ロック)

沖縄ハイソ(ロック)

新 有田のみかん酒

(ロック)



豊富なお酒で
者をより旨く!

ワイン

Wine

フランジア(赤・白)

カリフォルニア産

グラス 各298円(税抜)

ボトル 各998円(税抜)

ライトボディ



やや辛口



ボンルーージュ(赤) 国産

ボトル 798円(税抜)

フルボディ



セパージュシヤルドネ(白)

ボトル 798円(税抜)

やや辛口



スパークリングワイン
アンジュエール(白)

スペイン産

ボトル 798円(税抜)

やや甘口



日本酒

※日本酒は+が大きいほど辛口になります



+3 白鶴(冷・燗)

正一合 298円(税抜)
正二合 598円(税抜)



+2 白鶴 生貯蔵酒

300ml 498円(税抜)



+11 白鶴 米だけのにごり酒

300ml 598円(税抜)



+4 白鶴 淡麗純米

300ml 598円(税抜)



+3 白鶴 特撰吟醸大神

300ml 798円(税抜)



ノンアルコールカクテル

各398円(税抜)

マンゴーミルク

生搾り

グレープフルーツトニツク

新 キウイスカッシュ



新 ノンアルコールモヒート



※ノンアルコールカクテルには
こちらのマドラーがおります。

ソフトドリンク

各248円(税抜)

コカ・コーラ

ジンジャーエール

カルピスウォーター

オレンジジュース

生茶

ウーロン茶(アイス・ホット)

ウイスキー

※ボトルキープは3ヶ月です。

サントリー 角

- シングル 298円(税抜)
- ダブル 498円(税抜)
- ボトル 1,798円(税抜)



- シングル 448円(税抜)
- ダブル 648円(税抜)
- ボトル 4,988円(税抜)



日本の風土に育まれ、日本人の繊細な感性と匠の技が生み出したジャパニーズハイモニー



焼酎

料理の旨みを引き立てる焼酎は

いかがですか。

※ボトルキープは1ヶ月です。

甲類25度

焼酎 大神

- グラス 298円(税抜)
- ボトル 998円(税抜)



甲乙混和20度

むぎ焼酎

モンテローザ

- グラス 298円(税抜)
- ボトル 998円(税抜)



乙類20度

本格むぎ焼酎

モンテローザ

- グラス 298円(税抜)
- ボトル 798円(税抜)



甲乙混和25度

麦焼酎

友の焼酎

- グラス 298円(税抜)
- ボトル 998円(税抜)



甲類20度

焼酎

綺羅星

- グラス 298円(税抜)
- ボトル 998円(税抜)



乙類20度

本格芋焼酎

モンテローザ

- グラス 298円(税抜)
- ボトル 998円(税抜)



乙類25度

本格芋焼酎 大神

- グラス 398円(税抜)
- ボトル 1,988円(税抜)



乙類25度

本場琉球泡盛

海人の風

- グラス 368円(税抜)
- ボトル 1,598円(税抜)



甲類20度

鏡月20度

- グラス 328円(税抜)
- ボトル 998円(税抜)



ボトルをご注文のお客様へ

※ボトル用ドリンクはボトルをご注文のお客様のみのご注文とさせていただきます。

ウーロン茶アイス(デカンタ) 1888円(税抜)

ウーロン茶ホット(ポット) 1888円(税抜)

各種ソフトドリンク (カラフェ 250ml) 1888円(税抜)

(カラフェ 500ml) 2888円(税抜)

ボトルのおとも

レモンスライス(1ヶ分) 1888円(税抜)

ハーフカットレモン 988円(税抜)

ハーフカットグレープフルーツ 988円(税抜)

ハーフカットキウイ 988円(税抜)

梅干し(1ヶ) 988円(税抜)

ボトルセット

ミネラルウォーター(500ml) 1888円(税抜)

炭酸(デカンタ) 1888円(税抜)

氷 1588円(税抜)

お湯(ポット) 1888円(税抜)



北海道 +3
純米酒
国士無双
グラス 498円(税抜)



北海道 +2
純米吟醸
北の蒼大風
グラス 598円(税抜)



秋田 +6
辛口本醸造
上撰高清水
グラス 498円(税抜)



岩手 +2
あまの関 純米
グラス 598円(税抜)



宮城 +20
とびつきう辛い酒
雪の松島
グラス 498円(税抜)



新潟 +5
八海山
グラス 498円(税抜)



新潟 +5
純米吟醸
上善如水
グラス 598円(税抜)



富山 +6
銀盤 大吟醸
グラス 698円(税抜)



石川 +6
天狗舞
グラス 598円(税抜)



石川 -5
純米酒
山水和神
グラス 498円(税抜)



石川 +7
本醸造 キレ味
加賀ノ月
グラス 498円(税抜)



兵庫 +3
特別純米酒
山田錦
グラス 498円(税抜)



兵庫 +3
白鶴
大吟醸
グラス 598円(税抜)



兵庫 +2
超特撰 純米大吟醸
白鶴
翔雲
グラス 898円(税抜)



香川 -2
金陵 濃醇純米
グラス 498円(税抜)



高知 +10
土佐鶴 本格辛口
グラス 598円(税抜)



日本酒度が高いほど辛口になります。

こだわりの 焼酎 本格

焼酎のこだわり

焼酎の割り水と氷のこだわり

当店の割り水には、天然温泉水
財寶温泉を使用しています。

飲む温泉水「財寶温泉」は、鹿児島県のシンボルである桜島から10キロメートル程南下した鹿児島県垂水市の地下1000メートルの深さから、55度の高温で湧出する約6500年以上の長い時間をかけて浸透した太古の温泉水です。桜島のエネルギーをたっぷり蓄えた飲む温泉水「財寶温泉」は天然ミネラルをバランスよく豊富に含んだ天然アルカリイオン水で、硬度六の超軟水です。とてもまろやかでおいしくお飲みいただける温泉水です。

当店の氷は、名水百選に選出されている「富士山麓忍野八海系伏流水」を使用しており、透明度が高く硬い良質な氷です。

「富士山麓忍野八海系伏流水」は、将来も環境が保全されている国立公園の広大な水源涵養地帯で、豊かな森と成層火山特有の積層地層により長い年月をかけて濾過され、ミネラル分が豊富に含まれた国内随一の清澄な天然水です。天然の水結原理を利用した製水方法により、この名水のおいしさやミネラル分を大切に、安心・安全な氷です。

本格焼酎セット

- さいほう 財寶温泉水 (水デカンタ) 1800円(税抜)
- さいほう 財寶温泉水 (お湯ポット) 2000円(税抜)
- ロックアイス 1800円(税抜)

大分 西の星 25度
モネテローザと三和酒類の共同開発商品
三和酒類

麦 25度 グラス 400円(税抜)
三和酒類 ボトル 1,680円(税抜)



大分 大分むぎ焼酎 二階堂
麦焼酎は二階堂。飲めば分かる古より伝わる伝統の味わい。



麦 25度 グラス 390円(税抜)
二階堂酒造 ボトル 1,580円(税抜)

茨城 大神紅あずま
紅あずまを原料。ふくよかな芋の香りと余韻が楽しめます。



芋 25度 グラス 400円(税抜)
明利酒類 ボトル 2,280円(税抜)

宮崎 黒霧島
黒麹が生み出す重厚な味わい、トロリとした甘みがあります。

芋 25度 グラス 390円(税抜)
霧島酒造 ボトル 1,980円(税抜)



宮崎 大神黒
大甕長期貯蔵酒。黒蜜を思わせるような香り。これぞ代表レベル!



芋 25度 グラス 540円(税抜)
櫻の郷酒造 ボトル 2,780円(税抜)

鹿児島宮崎 一刻者
芋と芋麹だけでつくる芋100%。芋の甘い香りと上品な味わい。



芋 25度 グラス 390円(税抜)
小牧醸造 宝酒造 黒蔵 ボトル 1,980円(税抜)

鹿児島 黒丸
鹿児島県産さつまいも(黄金千貫)を使用し黒麹で仕込んだ、さつまいもの柔らかな香りを持ちつつ、クセのないすっきり後口が特長です。

芋 25度 グラス 390円(税抜)
濱田酒造 ボトル 1,880円(税抜)



鹿児島 富乃宝山
常圧・減圧蒸留を組み合わせた芋の臭みを抑え、旨みだけを上手に引き出した新しいタイプの焼酎。



芋 25度 グラス 550円(税抜)
西酒造

鹿児島 黒薩摩富士
鹿児島県産のさつまいも「黄金千貫」(新品種「薩摩優さつまいも」)と国内産の米を使用した黒麹仕込みの薩摩本格焼酎。さつまいもの甘い香りと果実のようなフルーティーな香り。



芋 25度 グラス 430円(税抜)
濱田酒造 ボトル 1,880円(税抜)

熊本 秋の露
厳選した国産米・清酒用麹(黄麹)を原料に常楽酒造の歴史と伝統技術によって造られた極上の球磨焼酎です。黄麹の特性を引出しほのかな甘みに特徴があります。

米 25度 グラス 430円(税抜)
常楽酒造 ボトル 1,880円(税抜)



鹿児島 れんと
貯蔵タンクに一定の音響振動を加え熟成を促し製造した奄美黒糖焼酎です。二種の酵母菌原酒の絶妙なブレンドにより、豊かな香りと味が広がります。



黒糖 25度 グラス 410円(税抜)
奄美大島運酒造 ボトル 2,260円(税抜)

沖縄 琉球泡盛 大神
130年の伝統を持つ蔵で育んだ爽やかな味わいと香り豊かな泡盛。



泡盛 25度 グラス 330円(税抜)
神村酒造 ボトル 1,580円(税抜)

本格梅酒 大神
飲みやすく、個性豊かな梅酒を揃えました。

茨城 本格梅酒 大神 14度 明利酒類
新鮮な白加賀梅を使用。梅本来の旨味あるスッキリとした味。

大分 鍛高譚の梅酒 12度 合同酒精
鍛高譚の梅酒は、香りの高い赤紫蘇の風味と、さわやかな味わいが楽しめます。

奈良 あらごし梅酒 12度 梅乃宿酒造
日本酒ベースの梅酒に梅の果肉をブレンド。とろりとしたやわらかな口当たりと濃厚な味わいの果実感あふれるデザート梅酒です。

和歌山 紀州のゆず梅酒 12度 中野B.C
和歌山産南高梅と、たっぷりゆずのフレッシュで風味豊かな梅酒。

梅酒 460円(税抜)

ゆず梅酒 420円(税抜)



横濱 魚萬



静岡県沼津市内浦漁港