

生秋刀魚の 握り(-貫)158円(税抜)

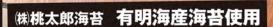
生秋刀魚の 刺身 680円(税抜)

生秋刀魚の 炙り棒寿司 680円(税抜)





880円(税抜





生秋刀魚の 炙りなめろう 580_{円(税抜)}



秋刀魚の 480円(税抜)

大分かぼす

期間限定 大分かぼす使用

かぼすは、江戸時代に京都の医師が大分に伝えた 柑橘の一種で、当時は農家の庭先で栽培されてお り、薬用として、また一部の愛好家に食用酢として使 用されてきました。名前の由来はダイダイの古名 「カブス」から転化したと言われています。現在 では、酎ハイ・サワー・カクテル・焼き物・お漬 物・鍋物などの引きたて役として、またド レッシングやポン酢として幅広く 利用されています。

かぼすジムビーム

Jim Beam Highball with Freshly Squeezed Kabosu Citrus Fruit 鲜榨臭橙占边嗨棒 생과즙 카보스귤 범하이볼

450円(税抜) かりぼす&レモンシムビームハイボール

Jim Beam Highball with Freshly Squeezed Kabosu Citrus Fruit & Lemon 鲜榨臭橙&柠檬占边嗨棒 생과즙 카보스귤&레몬 범하이볼

450円(税抜)



かぼすサワー

Freshly Squeezed Kabosu Citrus Fruit Sour 鲜榨臭橙碳酸酒 생과습 카보스 사위

●かぼす(1個分)

Kabosu Citrus Fruit (I whole piece of fruit) 具橙(1个分量) 中日人录(1개 분왕)





濃い緑色♪ ちょっとだけ 香りと酸味が 酸味がまろやかに! 色づいてきました。 引き立ちます 8月~9月 10月

ビームハイ

美味しさの秘密

使用しています。

ジムビームハイボールは 柑橘系のフルーツと合うんです。

? これが、食事と合うんです!!

世界ナンバーワンバーボンを