

北海道・三陸産の秋刀魚

入荷中!!

-さんま-



すし うおぎん
築地 魚銀

期間限定

※入荷次第、入荷終了までとなります



生秋刀魚の
握り(一貫) 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)



生秋刀魚の漬け丼
880円(税抜)

(株)桃太郎海苔 有明海産海苔使用



生秋刀魚の
炙りなめろう 580円(税抜)



秋刀魚の
炙り焼 480円(税抜)

大分かぼすのハイボール

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。

ビームハイ 美味しさの秘密

- 1 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。
- 2 世界ナンバーワンバーボンを使用しています。
- 3 これが、食事と合うんです!!



生搾り かぼすジムビームハイボール

Jim Beam Highball with Freshly Squeezed Kabosu Citrus Fruit
鮮搾臭橙占辺隣棒 생과즙 카보스귤 빙하이볼

450円(税抜)

生搾り かぼす&レモン ジムビームハイボール

Jim Beam Highball with Freshly Squeezed Kabosu Citrus Fruit & Lemon
鮮搾臭橙&檸檬占辺隣棒 생과즙 카보스귤&레몬 빙하이볼

450円(税抜)

生搾り かぼすサワー

Freshly Squeezed Kabosu Citrus Fruit Sour
鮮搾臭橙碳酸酒 생과즙 카보스 사워

480円(税抜)

単品 かぼす (1個分)

Kabosu Citrus Fruit (1 whole piece of fruit)
臭橙(1个分量) 카보스귤(1개 분량)

150円(税抜)

かぼすは時期によって色と味の変化が楽しめます!!



※ WORLD'S No. 1 BOURBON 2015年販売数量実績 (IMPACT NEWSLETTER February 1&15 2016号より)