



お  
し  
な  
が  
き



※写真はイメージです。



商品・サービスに関するご意見・ご要望お待ちしております。

「すしむらい」では、「お客様第一」と考えております。お客様の貴重なご意見・ご要望をお聞かせいただくため、各店舗の店頭に「お客様の声カード」を用意しております。商品・サービスについて、お気づきの点がございましたら、お気軽にお聞かせ下さい。

「すしむらい」サービスホットライン ●お客様窓口 ☎ 0422-36-8888

株式会社モンテローザは、今後もお客様の視点にたち、常にお客様のご要望にお応えできるよう商品とサービスの向上に努めてまいります。

# 天然本まぐろ

※写真はイメージです。

⑥ 天然本鮪赤身  
Bluefin Tuna  
[1個] 128円(税抜)

④ 炙り天然本鮪大とろ  
Broiled Fatty Bluefin Tuna  
[1個] 398円(税抜)

① 天然本鮪大とろ  
Fatty Bluefin Tuna  
[1個] 398円(税抜)

③ 天然本鮪づけ  
Soy Marinated Bluefin Tuna  
[1個] 128円(税抜)

② 天然本鮪中とろ  
Medium Fatty Bluefin Tuna  
[1個] 298円(税抜)

⑤ 炙り天然本鮪中とろ  
Broiled Medium Fatty Bluefin Tuna  
[1個] 298円(税抜)

# お好み寿司

Sushi

⑦ 98円(税抜)

⑦ ぴんとろ  
Albacore Tuna

⑧ サーモン  
Salmon

⑨ いわし  
Sardine

⑩ 長崎県産 たこ  
Octopus

⑪ 198円(税抜)

⑫ 新 赤海老  
Red Shrimp

⑬ 活たい  
Red Snapper

⑭ 天然ひらめ  
Flounder

⑮ えんがわ  
Flounder's Fin

⑯ いか  
Squid

⑰ いかげそ  
Squid Legs

⑱ 新 自家製 玉子焼  
Omelet

⑲ 芽ねぎ  
Chive Buds

⑳ 数の子  
Herring Roe

㉑ とり貝  
Tori-gai

㉒ 活北寄貝  
Surf Clam

㉓ ねぎとろ  
Tuna & Green Onion

⑳ 128円(税抜)

㉔ 長崎県産 さば  
Mackerel

㉕ 新 自家製 黒糖五目いなり  
Sushi Wrapped in Fried Tofu

㉖ かにみそ  
Crab Paste

㉗ 新 四万十川産 青さのり  
Seaweed

㉘ とびっこ  
Flying Fish Roe

㉙ 248円(税抜)

㉚ ずわいがに  
Snow Crab

㉛ つぶ貝  
Shellfish

㉜ 長崎県産 穴子  
Sea Eel

㉝ いくら  
Salmon Roe

㉞ 子持ち昆布  
Herring Roe on Kelp

㉟ 148円(税抜)

㊱ かんぼあ  
Amberjack

㊲ あじ  
Horse Mackerel

㊳ 海老  
Boiled Prawn

㊴ こはだ  
Gizzard Shad

㊵ 甘えび  
Sweet Shrimp

㊶ 298円(税抜)

㊷ 北海道産 ほたて  
Scallop

㊸ 赤貝  
Ark Shell

㊹ 活みる貝  
Horse Clam

㊺ 500円(税抜)

㊻ しゃも  
Squilla

㊼ ぼたんえび  
Spot Prawn

㊽ 活あわび  
Abalone

㊾ うに  
Sea Urchin

㊿ 長崎県産 上穴子  
Superior Sea Eel

# 手巻

Temaki Sushi

㊱ 120円(税抜)

㊱ 納豆巻  
Fermented Soy Beans

㊲ かつば巻  
Cucumber

㊳ お新香巻  
Pickle-radish

㊴ なみだ巻  
Wasabi

㊵ 梅きゅう巻  
Pickled Ume With Cucumber

㊶ 300円(税抜)

㊶ とろたく巻  
Tuna With pickle-radish

㊷ ねぎとろ巻  
Mincied Tuna

㊸ 新 ずわい蟹とアボカドのサラダ巻  
Snow Crab and Avocado

㊹ 新 炙りサーモンとアボカドのサラダ巻  
Broiled Salmon and Avocado

㊺ 150円(税抜)

㊺ 博多辛子明太子巻  
Cod Roe

㊻ 栃木県産 かんびょう巻  
Dried Gourd

㊼ 250円(税抜)

㊼ 鉄火巻  
Tuna

㊽ ㉛ いくら巻  
Salmon Roe

㊽ 新 ツナマヨ巻  
Tuna Mayonnaise

㊾ 500円(税抜)

㊾ うに巻  
Sea Urchin

※写真はイメージです。

※時期に応じて産地変更がある物は産地表記をしておりません。予めご了承ください。※季節や仕入れの状況によってメニュー内容を変更することがございます。

※メニューのアレルギーに関しては最終ページのQRコードよりご覧いただけます。

自慢の豪快盛り!  
ネタの



店長  
おすすめ

69 ぞむらい大漁盛り(4人前以上)  
5,980円(税抜)  
Assorted Sashimi For 4 servings

刺身

Sashimi

※刺身盛りも御用意しております。ご希望の方は従業員までお申し付け下さい。  
※天候不具合、お盆、正月の休漁期は荷がなない場合がございますので、予めご了承ください。詳しくは従業員にお尋ねください。



Assorted Sashimi For 3 servings

70 築地盛り(3人前)

3,980円(税抜)



Assorted Sashimi For 2 servings

71 魚河岸盛り(2人前)

2,980円(税抜)

Sea Eel Sashimi



こだわりのぼん酢で  
お召し上がりください。

果けぼん酢  
徳島県産天然の果けぼん酢使用

新 61 長崎県産穴子の薄造り

1,280円(税抜)

甘みと歯ごたえが楽しめる  
長崎県産穴子

甘みと歯ごたえが楽しめる



Sashimi Of Salmon

83 サイモン刺身  
480円(税抜)



Sashimi Of Sea Urchin

82 生うに  
1,480円(税抜)



Sashimi Of Amberjack

85 かんばち刺身  
680円(税抜)



Sashimi Of Red Sea Bream

84 真鯛刺身  
780円(税抜)



Sashimi Of Surf Clam

87 活北寄貝刺身  
880円(税抜)



Sashimi Of Horse Clam

86 活みる貝刺身  
1,180円(税抜)



Today's Special

新 68 本日の  
おまかせ三種盛り  
1,580円(税抜)

本日の仕入れから  
厳選の三種!!

# 寿司 Sushi

**店長  
おすすめ**

こだわりの  
天然本まぐろ

厳選したこだわりの  
本まぐろ。



厳選の16貫!!

80 特選すしざむらい  
Extra Special Hand-shaped  
Sushi "Sushizamurai"  
3,580円(税抜)



74 極上天然本鮪尽くし  
Assorted Blue Fin Tuna  
Hand-shaped Sushi  
2,880円(税抜)



Today's Special Hand-shaped Sushi

79 板さんおまかせにぎり  
2,980円(税抜)



77 上にぎり  
Special Hand-shaped Sushi  
1,580円(税抜)



76 ざむらいにぎり  
Samurai Hand-shaped Sushi  
1,280円(税抜)



Extra Special Hand-shaped Sushi

78 特上にぎり  
1,980円(税抜)



75 炙り尽くし 800円(税抜)  
Assorted roasted Hand-shaped Sushi



おくら・茗荷・かぶ・炙りヨリシ。揚げなすのヘルシー握り。

Vegetables Sushi

新  
72 彩り野菜にぎり  
680円(税抜)



新  
73 創作五貫にぎり  
780円(税抜)

炙りサーモン・炙りびんごろ・ホカド・炙りコーン・  
炙りポーク・クラッシュヨリシ・ミートの変わり寿司。

5 kinds of Original Sushi

大とろ、づけ、炙り、たたき身  
ご堪能ください。

A Bowl of Rice Topped with 4 kinds of Tuna



**新**

89 特製四種の鮪丼 1,580円(税抜)



約1kgの海鮮太巻!!

Original Sushi

創作寿司・巻寿司



**新** 81 名物! 大名ざむらい巻  
2,000円(税抜)  
The specialty! Daimyou-samurai Roll

90 サーモン尽くしの親子丼  
1,480円(税抜)

**新**

A Bowl of Rice Topped with 3 kinds of Salmon and Salmon Roe



**新** 83 海老フライロール 1,000円(税抜)  
Fried Shrimp Roll



**新** 82 太巻 1,000円(税抜)  
Large Roll

**新** 91 長崎県産 二種の穴子丼

1,480円(税抜)  
A Bowl of Rice Topped with 2 kinds of Sea Eel



**新** 88 極上ざむらい海鮮ちらし

1,880円(税抜)  
A Bowl of Rice Topped with Extra Special Assorted Sashimi



**新** 92 ぼらちらし寿司

1,480円(税抜)  
Barachirashi sushi



**新** 86 海鮮塩昆布ロール 600円(税抜)  
Fish and Konbu Roll



**新** 84 ずわい蟹の彩りエッグロール 700円(税抜)  
Snow Crab and Egg Roll

お椀  
Miso Soups



**新** 96 あら汁 390円(税抜)  
Saw-edged Perch Miso Soup



**新** 95 四方十川産 青さのり椀 390円(税抜)  
Seaweed Miso Soup



**新** 94 あさり椀 390円(税抜)  
Clams Miso Soup



**新** 87 彩りサーモンチーズロール 800円(税抜)  
Salmon Roll with Cheese



**新** 85 長崎県産 名物! 鯖の棒寿司 1,050円(税抜)  
The specialty! Pressed Mackerel Sushi



**新** 86 カリフォルニアロール 800円(税抜)  
California Roll

米飯類に使用している米の産地について <精米・加工米> 当店で使用している精米(お米)及び加工米は全て国産米です。

※時期に応じて産地変更がある物は産地表記をしておりません。予めご了承ください。お季節や仕入れの状況によってメニュー内容を変更することがございます。

※メニューのアレルギーに関しては最終ページのQRコードよりご覧いただけます。

# 前菜

Appetizer

**新** 97 まぐろとアボカドのタルタル  
680円(税抜)



Tuna and Avocado Tartare

鮮度抜群の  
まぐろとアボカド。



**新** 102 海鮮珍味三種  
580円(税抜)  
3 Kinds of Fish Delicacy



本日の鮮魚に特製柚子胡椒ほん酢だれをかけました。  
香味野菜と一緒にどうぞ。

**新** 103 本日の和風カルパッチョ 580円(税抜)  
Japanese Style Carpaccio



Seafood Salad

海鮮にアボカドをプラス。  
98 海鮮サラダ 680円(税抜)



Pickled Cucumber  
104 胡瓜の一本漬け  
380円(税抜)



Namerou Style of the Day  
105 本日のなめろう  
480円(税抜)  
本日の鮮魚を醤油麹、味噌、香味野菜等で味付けしました。



Boiled Green Beans  
106 枝豆 380円(税抜)



**新** 99 長崎県産 たこの酢味噌がけ  
480円(税抜)  
Octopus with Vinegared Miso Dressing



107 かにみそ  
380円(税抜)  
Crab Paste



108 八戸産いかの塩辛  
380円(税抜)  
Salted/Squid Guts



**新** 109 本日のお漬物  
480円(税抜)  
Today's Pickled Vegetable

※時期に応じて産地変更がある物は産地表記をしておりません。予めご了承ください。※季節や仕入れの状況によってメニュー内容を変更することがございます。

※メニューのアレルギーに関しては最終ページのQRコードよりご覧いただけます。

# 揚げ物

Deep Fried

長崎県産たこ・国産ひじき等が入った店仕込みのさつま揚げです。



**新** 11 海鮮入り手作りさつま揚げ  
580円(税抜)  
Deep-fried Minced Fish

自慢の昆布出汁で焼き上げました。

**新** 108 寿司屋の自家製玉子焼  
Sushi Restaurant's Rolled Omelet  
380円(税抜)



# 焼物

Grilled

パリッと揚げた春巻の食感とトロツとしたクリームチーズ、白身魚の相性が抜群です。



**新** 11 白身魚とクリームチーズの手作りスティック春巻き  
Deep-fried white Fish with Cheese  
650円(税抜)



**新** 116 天婦羅盛り合せ  
880円(税抜)  
Assorted Tempura



**新** 116 北海道産 甘海老唐揚げ  
Deep-fried Shrimp  
580円(税抜)



**新** 111 活帆立磯辺焼  
580円(税抜)  
Grilled Scallop



**新** 109 八戸産 店仕込みいか漬け焼  
480円(税抜)  
Dry Salted Squid



**新** 112 あわび焼  
1,580円(税抜)  
Grilled Abalone



**新** 111 長崎県産 穴子炙り焼  
1,000円(税抜)  
Grilled Sea Eel



**新** 123 長崎県産 たこの唐揚げ  
580円(税抜)  
Deep-fried Octopus



**新** 114 四方十川産 青さのりの天婦羅  
480円(税抜)  
Deep-fried Seaweed



**新** 115 本日の海鮮かき揚げ  
580円(税抜)  
Today's Mixed Tempura with Seafood



**新** 124 国産 揚げ銀杏  
480円(税抜)  
Deep-fried Ginkgo Nut



**新** 122 まぐろ竜田揚げ  
680円(税抜)  
Deep-fried Tuna



**新** 120 北海道産 いかげその天婦羅  
480円(税抜)  
Tempura of Squid Legs



**新** 113 数量限定 本日の兜、カマ焼  
各880円(税抜)

Today's Grilled Fish Head, Grilled Gill Area

※時期に応じて産地変更がある物は産地表記をしておりません。予めご了承ください。※季節や仕入れの状況によってメニュー内容を変更することがございます。

※メニューのアレルギーに関しては最終ページのQRコードよりご覧いただけます。



Tuna Rare Steak

**新**

刺身でもいけるハラモ部分を  
レアに焼き上げました。  
⑫まぐろの熱々鉄板レアステーキ  
850円(税抜)

**新** ⑫ 焼津産鯉削り節が香る！  
開運月見そば  
Kaiun-Tsukimi Soba  
680円(税抜)



**⑫⑥ 数量限定**  
本日の鮮魚の煮付け  
⑫⑦ ※炙り焼もごぞいます。  
Simmered Fish of the Day  
780円(税抜) **売り切れ御免!!**



**新** ⑫ 特製! 磯の香りの  
海鮮茶碗蒸し  
480円(税抜)  
Savoury Egg Custard



**⑫** あさり酒蒸し  
580円(税抜)  
Clams Steam Steeped in Sake



**⑫② 数量限定** 鯛かぶと煮  
880円(税抜)  
Simmered Red Sea Bream's head



**新** ⑬ あったか抹茶ぜんざい  
480円(税抜)

Green Tea Zenzai

**甘味**  
Dessert  
京都産丹波天納言小豆、  
焼きたての餅、  
栗甘露煮を抹茶で仕上げました。

# 新鮮な魚介類だけを厳選、 市場から直送。

市場直送の新鮮な魚で握る寿司と魚料理。  
食材にこだわった自慢の味を  
心ゆくまでご堪能下さい。

当店では厳選した  
魚介類・国産米・国産わさび等を使用しております。  
特に「本まぐろ」にはこだわりを持ち、  
希少な「天然本まぐろ」を使用しております。  
他とは違う本物の味をご堪能ください。

天候不良、お盆、正月の休漁期は入荷がない場合がございますので、  
予めご了承ください。詳しくは従業員にお尋ねください。

## メニュー情報(アレルギー)について

QRコード対応の携帯電話でQRコードを撮影  
すると、画面を入力をすることなくメニュー情報  
に簡単アクセス!!  
いつでも、どこでも  
最新のメニュー情報をご覧いただけます。



<http://www.roza.monteroz.co.jp/allergy/top.php>  
メニュー情報詳細ページからご活用いただけます。







お  
飲  
み  
も  
の



《ビール》 Beer

- キリン一番搾り《生》(中ジョッキ) 450円(税抜)  
Kirin Ichiban Shibori (グラス) 300円(税抜)
- キリンクラシックラガー (大瓶) 500円(税抜)  
Kirin Classic Lager



《日本酒》 Sake

日本酒はグラスが大きいほど辛口になります。

- 白鶴 390円(税抜)  
Hakutsuru (小130ml)
- 白鶴樽酒 690円(税抜)  
Hakutsuru Barreled Sake (大240ml)
- 白鶴米だけのにごり酒 680円(税抜)  
Hakutsuru Nigorizake (300ml)
- 白鶴淡麗純米 780円(税抜)  
Hakutsuru Tanrei Junmai (300ml)

《ウイスキー》 Whisky

- サントリー角 420円(税抜)  
Suntory Kaku (シングル)
- 男梅ハイボール 530円(税抜)  
Otokome Highball (ダブル)

《ハイボール》 Highball

男梅ハイボール Otokome Highball 450円(税抜)



新 角ハイ梅ソルティ Kaku Highball Saly 450円(税抜)

角ハイボールに梅干しを入れた 当店オリジナル。ソルティドック風だよ。



- 角ハイボール 450円(税抜)  
Kaku Highball
- 角ハイコーク 450円(税抜)  
Kaku Highball with Coke

大吟醸富翁 880円(税抜)  
Daiginjo Tomich (300ml)

白鶴特撰吟醸大神 880円(税抜)  
Hakutsuru Tokusen Ginjo Oogami (300ml)

河豚ひれ酒 780円(税抜)  
Hire-Sake

《地酒》 Local Sake 日本酒はグラスが大きいほど辛口になります。  
新酒 純米吟醸酒 上善如水 980円(税抜)  
Jyouzen Mizunogotshi (300ml)

特別純米酒 山田錦 490円(税抜)  
Yamadanishiki (300ml)

〔秋田〕 本醸造酒 高清水 580円(税抜)  
Takashimizu (300ml)

〔北海道〕 純米酒 国土無双 600円(税抜)  
Kokushimusunou (300ml)

〔宮城〕 本醸造酒 辛い酒 雪の松島 620円(税抜)  
Yukinomatsushima (300ml)

〔新潟〕 八海山 680円(税抜)  
Hakkaisan (300ml)

《サワー》 Sour

- 男梅サワー 400円(税抜)  
Otokome Sour (ダブル)
- 三ヶ日みかんサワー 400円(税抜)  
Orange Sour
- 梅干しサワー 400円(税抜)  
Umeboshi(Pickled Plum) Sour
- 生搾りレモンサワー 480円(税抜)  
Freshly Squeezed Lemon Sour
- 生搾り 480円(税抜)  
グレイプフルーツサワー  
Freshly Squeezed Grapefruit Sour
- 生搾りキウイサワー 480円(税抜)  
Freshly Squeezed Kiwi Sour
- 生搾りグレイクワイサワー 480円(税抜)  
Freshly Squeezed Grapefruit & Kiwi Sour
- 完熟マンゴーサワー 480円(税抜)  
Mango Sour

《焼酎》 Shochu 焼酎 大神 380円(税抜)  
Shochu "Oogami" (ボトル640ml)

鏡月20度 380円(税抜)  
Kyougetsu (ボトル700ml)

鍛高譚 480円(税抜)  
Tanakatana (ボトル720ml)

友の焼酎 380円(税抜)  
Tomo no Sake (ボトル720ml)

ポトルセット ※ポトルをご注文のお客様用

水	160円(税抜)
ミネラルウォーター(500ml)	190円(税抜)
炭酸	160円(税抜)
ウーロン茶アイス(テカン)	160円(税抜)
ウーロン茶ホット(ホット)	160円(税抜)
各種ソフトドリンク(カラフェ250ml)	300円(税抜)
各種ソフトドリンク(カラフェ500ml)	300円(税抜)
本醸りサワーの類	
レモンサワー	160円(税抜)
ハイフカットレモン	80円(税抜)
ハイフカットグレイプフルーツ	100円(税抜)
ハイフカットキウイ	80円(税抜)
梅干し(1ヶ)	60円(税抜)

カルピスサワー 400円(税抜)  
Calpis Sour

ウーロンハイ 400円(税抜)  
Oolong Hai

黒ウーロンハイ 400円(税抜)  
Black Oolong Hai

緑茶ハイ 400円(税抜)  
Green Tea Hai

コークサワー 400円(税抜)  
Coke Sour

※20歳未満のお客様の飲酒は固くお断り致します。  
「道路交通法第65条(酒気帯び運転等の禁止)第1項」で禁  
止されています。車両(自転車を含む)を運転してお帰りの  
お客様には、アルコール類の提供は出来ませんのであらかじ  
めご了承ください。

There is a cover charge of ¥300 per guest.

〈カクテル〉 Cocktail

新 梅ビア

Otokome Beer  
ビールに男梅ミロソングレージュを合わせる

480円(税抜)



カシスソーダ  
Cassis Soda

480円(税抜)

カシスウーロン  
Cassis Oolong

480円(税抜)

カシスオレンジ  
Cassis Orange

480円(税抜)

レゲエパンチ  
Reggae Punch

480円(税抜)

〈果実酒〉 Fruit Liqueur

つよし果肉入り

北の余市りんごのお酒

ロック

Kiranoichoichi Apple 480円(税抜)



濃厚梅酒 ロック/ソーダ 480円(税抜)  
Lime Japanese Apricot Liqueur (on the rocks or soda)

〈ソフトドリンク〉 Soft Drink

ウーロン茶 300円(税抜)  
Oolong Tea

黒ウーロン茶 300円(税抜)  
Black Oolong Tea

ココ・コーラ 300円(税抜)  
Coca Cola

オレンジジュース 300円(税抜)  
Orange Juice

カルピスウォーター 300円(税抜)  
Calpis Water

冷緑茶 300円(税抜)  
Cold Green Tea

こだわり 本格焼酎 芋

Honkaku Shochu



大神 黒

Oogami Kuro

宮崎

25度

ボトル(720ml) 2,780円(税抜)  
グラス 540円(税抜)

大甕で長期に亘り貯蔵・熟成しました。黒麹特有のどろっとした口当たり、深い甘味が残る本格焼酎です。



櫻の郷酒造

創業明治27年(1894年)という老舗蔵「井上酒造」が、平成6年に設立。長い歴史で培ってきた製造技術を生かし、最新鋭の設備で焼酎を造っています。

いち早く甕の長期貯蔵熟成にも取り組み、数々の本格焼酎を主み出しています。



フアジーネーブル 480円(税抜)  
Fuzzy Navel

モスコミュール 480円(税抜)  
Moscow Mule

〈ワイン〉 Wine

フランジシア 赤/白(グラス) 各380円(税抜)  
Franzia (red or white)  
(ボトル750ml) 各1,280円(税抜)

大神の雫 赤/白(ボトル300ml)  
Oogami no Shizukufred (or white) 各580円(税抜)

スパークリングワイン アンジュエール(白) (ボトル375ml)  
Aangele White Sparkling (white) 880円(税抜)



富乃宝山

Tominohousan

鹿児島 西酒造 25度

ボトル(720ml) 2,780円(税抜)  
グラス 540円(税抜)

低温管理で丁寧に仕込み、口に含むと手の甘み、旨みをしっかり感じてもらいたいです。



黒麹仕込 薩摩宝山

Satsumahouzan

鹿児島 西酒造 25度

ボトル(720ml) 1,980円(税抜)  
グラス 420円(税抜)

黒麹特有の香ばしさと濃厚な味わいに、一口で爽やかな甘み。



黒霧島

Kurukirishima

宮崎 霧島酒造 25度

黒麹仕込みによるトロリとした甘み、キリッとした後切れが特徴です。  
ボトル(600ml) 1,980円(税抜)  
グラス 420円(税抜)



〈果実酒〉 Fruit Liqueur

つよし果肉入り

北の余市りんごのお酒

ロック

Kiranoichoichi Apple 480円(税抜)



濃厚梅酒 ロック/ソーダ 480円(税抜)  
Lime Japanese Apricot Liqueur (on the rocks or soda)

〈ソフトドリンク〉 Soft Drink

ウーロン茶 300円(税抜)  
Oolong Tea

黒ウーロン茶 300円(税抜)  
Black Oolong Tea

ココ・コーラ 300円(税抜)  
Coca Cola

オレンジジュース 300円(税抜)  
Orange Juice

カルピスウォーター 300円(税抜)  
Calpis Water

冷緑茶 300円(税抜)  
Cold Green Tea

大神紅あずま

Oogami Beniazuma

茨城 明利酒類 25度

ボトル(720ml) 2,280円(税抜)  
グラス 400円(税抜)

「江戸あずま」のほんのり甘い香りと、濃厚な味わいの芋焼酎です。



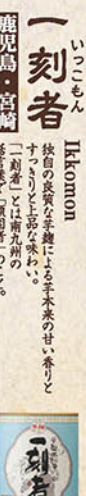
薩摩の藍

Satsumanoai

鹿児島 鹿見島 25度

ボトル(720ml) 2,260円(税抜)  
グラス 450円(税抜)

鹿児島県産の藍芋を使用し、華やかな香りと爽やかな、キレのある味わいが、楽しめる薩摩焼酎です。



一刻者

Ikkomon

鹿児島 小牧醸造 25度

「一刻者」は、昔ながらの「酒造り」の心。昔ながらの甘みから香りと、まろやかですっきりとした味わい。芋本来のうまみにこだわった、金澤芋焼酎です。



一刻者 赤

Ikkomon Red

鹿児島 小牧醸造 25度

ボトル(720ml) 2,380円(税抜)  
グラス 450円(税抜)



# こだわり 本格焼酎 麦

Honkaku Shochu



## 西の星25度

華やかな香り、なめらかな味わいをお楽しみください。

Nishinohoshi

グラス 420円(税抜)  
ボトル(900ml) 1,780円(税抜)

大分 三和酒類 25度



モノローザ  
三和酒類  
共同開発商品

## 夜空のむこう

低温発酵、減圧蒸留、竹炭ろ過により、のこ越しのよさを極限まで追求しました。黒麹由来の甘みをお楽しみください。

Yozoramunkon

グラス 450円(税抜)  
ボトル(720ml) 2,380円(税抜)

佐賀 窓乃梅酒造 25度



## 大分むぎ焼酎二階堂

Nikaidou

グラス 420円(税抜)  
ボトル(720ml) 1,580円(税抜)

大分 二階堂酒造 25度



原料麦100%で選り抜かれた麦と、自然水を使用し減圧蒸留で醸成され、芳醇な香りとまろやかな舌ざわりの味わい豊かな焼酎です。

# 本格梅酒

Honkaku Umeshu

飲みやすく、個性豊かな梅酒を揃えました。

## 加賀梅酒

Kagameshu

濃厚な梅の旨みとクリアな飲み口です。

石川 小堀酒造 14度

グラス 520円(税抜)



## 紀州のゆず梅酒

Kishu no Yuzumesu

紀州和歌山産南高梅を漬け込んだ梅酒に四国産ゆず果汁を加えた酸味豊かな梅酒です。

和歌山 中野BC 12度

グラス 420円(税抜)



## 高砂蔵出限定梅酒

Kuradashi Genrei Umeshu

白加賀梅を山鹿仕込酒で、通常より時間と手間をかけ仕込みました。

静岡 富士高砂酒造 11度

グラス 420円(税抜)



## しらしんけん 知心剣

Shirashinken

独自の低温蒸留と貯蔵法で、一麦米の香ばしく甘い味わいと飲みやすさが特徴です。

大分 藤居酒造 25度



## 八代不知火蔵こめ焼酎 白米

やっしらしらぬいくら

名水百選・南阿蘇・白川水源の水で仕上げた、やさしい吟醸香と柔らかくまろやかな味わいの本格こめ焼酎。

熊本 八代不知火蔵 25度

グラス 390円(税抜)  
ボトル(900ml) 1,580円(税抜)



## 琉球泡盛 大神泡盛

Oogami

時間をかけ発酵熟成させたモロミと、伝統的な常圧蒸留製法で醸した泡盛です。甘く爽やかな香りと、まろやかな風味豊かな味わいが特徴です。

沖縄 神村酒造 25度

グラス 360円(税抜)  
ボトル(720ml) 1,680円(税抜)



## 唎き酒セツト

Sake Tasting 888円(税抜)

こちらの本格焼酎・本格梅酒の中から三銘柄をお選びいただき、ロックかストレートでお召し上がりください。



## 澄みわたる梅酒

Sumiwataru Umeshu

梅酒由来の爽やかな香りと、食事に合うつくりした甘さの梅酒です。

大分 サントリー 10度

グラス 390円(税抜)



## 本格梅酒大神

Honkaku Umeshu Oogami

国産梅「白加賀」を使用し、味わい豊かなまろやかで優しい口当たりの梅酒です。

茨城 明利酒類 14度

グラス 420円(税抜)  
ボトル(900ml) 1,980円(税抜)



## 鳴門鯛にこり梅酒

Nigori Umeshu

完熟鶏宿梅の果肉だけを贅沢に使用。飽きのこない飲み口のにこり梅酒。

徳島 本家松浦酒造場 12度

グラス 480円(税抜)



## 焼酎の割り水と水のこだわり

当店の割り水には、  
①天然アルカリ温泉水「財宝」を  
②天然アルカリ温泉水「財宝」を  
③天然アルカリ温泉水「財宝」を  
④天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑤天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑥天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑦天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑧天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑨天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑩天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑪天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑫天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑬天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑭天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑮天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑯天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑰天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑱天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑲天然アルカリ温泉水「財宝」を  
⑳天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉑天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉒天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉓天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉔天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉕天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉖天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉗天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉘天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉙天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉚天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉛天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉜天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉝天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉞天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㉟天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊱天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊲天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊳天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊴天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊵天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊶天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊷天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊸天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊹天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊺天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊻天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊼天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊽天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊾天然アルカリ温泉水「財宝」を  
㊿天然アルカリ温泉水「財宝」を

こだわりボトルセット

財宝温泉水(ホテカク) 180円(税抜)

財宝温泉水(お湯ポット) 200円(税抜)

ロックアイス 180円(税抜)