

# 本日のおすすめ

Today's recommendation part one

新

兵庫県産 香箱蟹

Kobako Female snow crab

3480

(税込3082.8円)

ズワイ蟹の土鍋ご飯

Earth Pot Rice with Snow crab

4980

(税込5478円)

秋鮭といくらの土鍋ご飯

Earth Pot Rice with Salmon and Salmon roe

2980

(税込3278円)

鰻の白焼き又は山椒焼き

Grilled Eel Simply or grilled eel with Japanese pepper (Sansho pepper)

2980

(税込3278円)

カマス松茸包み揚げ

Deep fired Matsutake mushroom wrapped with Barracuda

2980

(税込3278円)

すっぽん、蓮根餅、フカヒシの葛煮

Boiled soft-shelled turtle, rice cake of Lotus root and Shark fin with kudzu sauce

2280

(税込2500円)

新

九絵のお造り

Sashimi of Long tooth grouper

1880

(税込2068円)

かんぱちのカマ焼き

Grilled Amberjack Shoulder

1780

(税込1958円)

もち豚と秋野菜の朴葉焼き

Pork belly and Autumn vegetables

1780

(税込1958円)

子持鮎の杉板焼き

Grilled sweet fish with eggs

1580

(税込1738円)

おすすめ

和牛リブロースと蕪の炊き合わせ

Grilled Wagyu Sirloin and simmered turnip

1480

(税込1628円)

伝助穴子と揚げ出し豆腐春菊餡かけ

Deep fried Densuke conger eel and tofu with tasty sauce

1280

(税込1408円)

新

あん肝の旨煮

Boiled Monk fish liver

980

(税込1107.8円)

黒毛和牛しぐれ煮

Wagyu beef simmered with ginger and sweetened soy sauce

680

(税込748円)

銀杏塩炒り

Salted Ginkgo nuts

680

(税込748円)

新

鰻と穴子の肝唐揚げ

Deep fried liver of eel and conger eel

700

(税込770円)

岩手県産 美味しい生牡蠣

Fresh Oyster from Iwate pref.

700

(税込770円)

新

牡蠣の千草焼き

Grilled Oyster with Vegetable and miso paste

700

(税込770円)

◇本日オススメのデザート◇

シャインマスカットと巨峰のパフェ

Shine muscat and kyoho Parfait

880

(税込968円)

カボチャプリンとミルクアイス

Pumpkin pudding and milk ice cream

680

(税込748円)

# 本日の隠し酒メニュー

- ◆ 麓井ふもとい
- ◆ 東一あづまいち
- ◆ 月山がつさん
- ◆ 明鏡止水めいきょうしすい
- ◆ 和香牡丹わかぼたん
- ◆ 来福らいふく
- ◆ 天喜てんき
- ◆ 獺祭だっさい
- ◆ 醸し人九平次かもしびとくへいじ

- 美酒辛口
- 純米酒
- 芳醇辛口純米
- 純米吟醸
- 純米吟醸
- 純米大吟醸
- 純米大吟醸
- 純米大吟醸
- 純米大吟醸

- (山形)
- (佐賀)
- (島根)
- (長野)
- (大分)
- (茨城)
- (埼玉)
- (山口)
- (愛知)

- グラス (90cc)
- とっくり (160cc)
- グラス 800円
- とっくり 1280円
- グラス 900円
- とっくり 1480円
- グラス 900円
- とっくり 1480円
- グラス 1000円
- とっくり 1680円
- グラス 1000円
- とっくり 1680円
- グラス 1200円
- とっくり 1980円
- グラス 1200円
- とっくり 1980円
- グラス 1400円
- とっくり 2300円
- グラス 1500円
- とっくり 2500円

表示価格は全て税込価格です。

※上記以外の日本酒4合瓶(720ml)リストが別紙でございますので、ご希望のお客様はスタッフまでお声がけください。

- その13  
お帰りの際は、貴重品と思いと次のご予約をお忘れなく！
- その12  
グーグルにクチコミしてくれたり良い事があるかも☆
- その11  
お客様の写真はお喜んでも撮ります。キでお撮りします。
- その10  
俺のアプリを登録すると無料でドリンク1杯がもらえます。
- その9  
実は、俺の割烹銀座本店のインスタをフォローしていただくと、ドリンク1杯無料でもらえます。
- その8  
女性のお客様は、男性店員をあまり見つけられないので、泡をこぼしてしまいます。
- その7  
当店ワインのソムリエは居ませんが、温泉ソムリエは在籍しております。
- その6  
店員にはお酒をあたえてください。仕事中の1杯で更に頑張れます。
- その5  
料理長は人見知りですが、話しかけると喜びます。
- その4  
メニューを選ばない時は相談してください。恋も相談可♡
- その3  
日本酒のボトルは結構掘り出し物があります。希少酒を見つけたらラッキー！
- その2  
※料理長の気まぐれで限定商品が出ます。力ウンター特典の様なものですよ。
- その1  
乾杯にはお好きなお酒でグイッとダイナミックに！

俺の割烹の味わい方