

～本日の鮮魚～

赤甘鯛・真鯛・ほうぼう (内容変更承ります)

お造り三種盛り合わせ (約2人前) 1900円

赤甘鯛・真鯛・金目鯛・ほうぼう・白海老・えぞばふんうに

お造り六種盛り (約2~4人前) 3600円

- 1, 生牡蠣 (兵庫赤穂産2ヶ) 720円
- 2, 真鱈白子ぽん酢 (岩手宮古産) 920円
- 3, えぞばふんうに (北方四島産通常1500円) 850円
- 4, のれそれぽん酢 (福島産) 750円
- 5, ほうぼうの刺身 (千葉産) 750円
- 6, 金目鯛の刺身 (千葉産) 830円
- 7, 白海老の刺身 (富山産) 850円
- 8, 真鯛の刺身 (長崎産) 940円
- 9, 赤甘鯛の刺身 (愛媛産) 1200円

～本日の手作り肴～

《今が旬!》

とらふぐ白子焼き (長崎産1ヶ) 1200円

- 1, 真鱈のあらと白子のちり鍋 (岩手産) 1800円
- 2, 茹でたてそら豆 (鹿児島産) 590円
- 3, 米茄子のふき味噌田楽 580円
- 4, 炒り银杏 (愛知産) 780円
- 5, なまこ柚子おろしぽん酢 (淡路島産) 870円
- 6, 牡蠣バター醤油/フライ (広島産) 930円
- 7, 国産黒豚ロース生姜焼き (鹿児島産) 950円
- 8, たらこの芽の天ぷら (山形産) 1200円
- 9, 健康豚のヒレカツ (3ヶ) 1080円

人気! 自家製あんきも (青森・北海道産) 1500円

食後に、大粒あまおう苺 (福岡産1ヶ) 230円

上段: 甘い香りタイプ
中段: 辛口タイプ
下段: 旨口タイプ

大塚三浦屋

新酒が入荷しました!!

★印は新酒です ・小グラス90cc・大グラス180cc・徳利260cc

《オススメ!!》

★超特濃ジャージ-生乳全量使用ヨーグルト酒 グラス¥400

★酔鯨 (高知) 純吟うすにごり 小¥490 大¥980 徳利¥1440

★醸し人九平次 (愛知) うすにごり 小¥440 大¥880 徳利¥1290

★陸奥八仙 (青森) あらばしり吟醸 小¥430 大¥860 徳利¥1260

★鶴齢 (新潟) 無濾過しぼりたて 小¥460 大¥920 徳利¥1350

★越乃景虎 (新潟) しぼりたて純米 小¥440 大¥880 徳利¥1290

★張鶴 (新潟) しぼりたて原酒 小¥410 大¥820 徳利¥1210

★淡月 (新潟) ささにごり生酒 小¥430 大¥860 徳利¥1260

★霧筑波 (茨城) 純米うすにごり 小¥420 大¥840 徳利¥1240

★義侠 (愛知) しぼりたて純米 小¥430 大¥860 徳利¥1260

★飛露喜 (福島) 純米無濾過原酒 小¥430 大¥860 徳利¥1260

★菊姫 (石川) 5年熟成山廃純米無濾過原酒 小¥480 大¥960 徳利¥1410

～幻の地酒は別メニューにて～

破格の隠し酒 & 磯自慢 & 田酒 & 十四代
各銘柄1~3種類 小¥460~¥1350 (大グラス・徳利もごさいます)