

本日のお食事メニュー

前菜3種盛り（お通し代わり） 750円

女将のおすすめ

秋刀魚塩焼き 1000円

炙りめさば（自家製） ハーフ570円 フル1000円

かますのフライとタルタルソース 650円

肉・魚

あべ鶏と根菜の含め煮 630円

かぼちゃそばろ煮 580円

子持ち昆布 650円

鱈の自家製一夜干し 690円

かますの自家製ピリ辛干し 630円

親子だし巻き 720円

三五八漬け（麴漬）ハムとチーズの挟み焼き 580円

杉清のさつま揚げ2種 670円

野菜

トマトサラダ 480円

おつまみ

クリームチーズの三五八漬け（麴漬） 500円

自家製糠漬け 430円

ご飯

焼きおにぎり 400円

デザート

マロンアイス 550円

ドリンクメニュー

瓶ビール

小びん 450円

大びん 900円

アサヒスーパードライ、キリン一番絞り、キリンクラシックラガー、サッポロ黒星
サッポロラガー（赤星・大瓶のみ）

ワイン

まるきブラン・まるきルージュ 500円（グラス）

醤油や味噌によく合う山梨のワインです

焼酎

六代目百合（芋・鹿児島県甑島）600円

麦汁（麦・熊本）600円

黒霧島（芋）・二階堂（麦） 500円

黒霧島・二階堂ボトル3000円（氷セット込み）

六代目百合ボトル 4500円（〃）

割り用 炭酸水 250円、ウーロン茶 500円、カットレモン 300円

ハイボール・レモンサワー・カルピスサワー 400円

女将の手作りサワー・ハイボール 600円（今週は愛知のレモン）

ウィスキー

ピーク ロック、水割り等 600円・ハイボール 650円

柔らかい味の岐阜の地ウィスキーです。ハイボールがオススメ

ピーク スペシャル（シングル） 700円

通常版よりモルトの比率が高く、柔らかさの中に深みが加わっています

ソフトドリンク

烏龍茶・オレンジジュース・ジンジャーエール 350円

ノンアルコールビール 400円

日本酒メニュー

値段は1合徳利の値段です。2合は倍になります。

岐阜・愛知のお酒

やきもちの醤油、みりん、味噌は岐阜・愛知から取り寄せていますので
岐阜のお酒は相性がよく、オススメです

美濃菊 純米吟醸ひやおろし 900円

岐阜の酒米「飛騨誉」を100%、柔らかい口当たりで旨味を引き出しています

夢筐（ゆめこぼこ） 特別純米ひやおろし 900円

奥三河の酒米「夢山水」を使用、トンネルで熟成した旨味と柔らかさが特徴

百十郎 純米吟醸暁 キリッとした男っぽい辛口 800円

玉柏（たまかしわ）純米 米のコクが広がる辛口 650円

*

大山 十水特別純米酒（山形） 800円

江戸時代と同じ水10、米10の仕込み。ジューシーで味わい深い

五橋 木桶造り生酏純米（山口） 900円（常温）

常温、爛もおすすめ まろやかな口当たり

良寛 ひやおろし特別純米（新潟） 750円

雪の茅舎 山廃純米酒（秋田） 800円

加水・濾過をしない自然のコクと味わい