

和 食 時 々 酒

と き の と き



日本酒

磨かれた米と澄んだ水に、蔵人の丁寧な技が重なる一杯。日本酒のやさしい美味しさを、是非料理と一緒にゆったりとお楽しみください。

個性派ぞろいの日本酒を少しずつ自由に飲み比べ 60ml 各550円

群馬	 牧野酒造 マッチョ火入れ 純米はてな? 70	山形	 奥羽自慢 吾有事 純米酒 14C
広島	 富久長 海風土 SeaFood	佐賀	 天吹 純米吟醸 HANA E
京都	 玉乃光 TAMA ワイン酵母仕込 純米吟醸 雄町	香川	 川鶴 純米吟醸 No.315 OLIVE EAST
兵庫	 純米酒 ドラゴン Episode3 純米酒	栃木	 大那 超辛口純米吟醸 キレッキレ!
茨城	 武勇 八百万乃魚専用 生酛純米吟醸 生原酒		

地酒

八海山 純米吟醸 55%	90 ml 650円	田酒 特別純米	90 ml 730円
【新潟】	120 ml 850円	【青森】	120 ml 950円
鍋島 きたしずく	90 ml 730円	而今 特別純米 火入れ	90 ml 730円
【佐賀】	120 ml 950円	【三重】	120 ml 950円
飛露喜 特別純米生詰	90 ml 680円	瀬祭 磨き三割九分	90 ml 930円
【福島】	120 ml 880円	【山口】	120 ml 1,200円

日本酒飲み比べ 2 種 お好みの地酒を 2 種お選びください。 1,100円
※觀察をお選びの場合のみ +100円

熱燗 武蔵男山（一合徳利） 880円

自然派ワイン

自然に寄り添い、ブドウ本来の味を引き出したワインをとりそろえました。優しい味わいのワインが、和食の繊細なお料理を引き立てます。

泡	 マス ダンコーサ カヴァ ブリュット チャレロ、マカベウ、バレリャーダ/スペイン/辛口	グラス 750円 ボトル 4,200円
白	 ピクニック パッセリーナ パッセリーナ 85% / イタリア / 辛口	グラス 600円 ボトル 3,200円
	 シヴァー シャルドネ シャルドネ 100% / オーストラリア / 辛口	グラス 650円 ボトル 3,500円
	 デルハイム シュナンブラン アンウデット シュナンブラン 100% / 南アフリカ / 辛口	グラス 680円 ボトル 3,800円
	 ルイ ファブル ソーヴィニヨン ブラン ソーヴィニヨン ブラン 100% / フランス / 辛口	グラス 700円 ボトル 4,000円
	 グリッロ ノンフィルター グリッロ 100% / イタリア / 辛口	ボトル 4,200円
	 ギュスターヴロレンツ クリュスタセ ビノブラン 100% / フランス / 辛口	ボトル 4,800円
	 アブラデティ ソーヴィニヨン ブラン 100% / スペイン / 辛口	ボトル 5,600円

赤	 ピクニック モンテプルチアーノ ダブルツツォ モンテプルチアーノ ダブルツツォ 100% / イタリア / フルボディ	グラス 600円 ボトル 3,200円
	 ゴーラ ネロ・ダーヴォラ 60%、シラー 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン / イタリア / ミディアムボディ	グラス 650円 ボトル 3,200円
	 パッチワイン ネロダーヴォラ ネロダーヴォラ 100% / イタリア / フルボディ	グラス 680円 ボトル 3,800円
	 ラ パッション グルナッシュ グルナッシュ 100% / フランス / ミディアムボディ	グラス 700円 ボトル 4,000円
	 ルタン デジタン シラー シラー 100% / フランス / ミディアム	ボトル 4,200円
	 アマ ロッソ IGP プーリア メルロー 100% / イタリア / ミディアムボディ	ボトル 4,800円
	 プロトス ロブレ ボデガス プロトス テンブラニリーヨ 100% / スペイン / ミディアムボディ	ボトル 5,300円
ロゼ	 キリアン・フントゥガーナ ロゼ ピノノワール ピノノワール 100% / ドイツ / 辛口	ボトル 3,600円

1名様につき1杯のドリンクオーダーをお願いします。

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。 ※お一人様につき、お通し代 600 円(税込)を頂戴しております。

【喉ごしすっきり、定番の味わい。】	
生ビール アサヒスーパードライ	750円
生ビール エビス樽生	780円
瓶ビール（中瓶）	780円
ノンアルコールビール ドライゼロ	550円

【食事がすすむ、爽やかサワー。】	
ときのとき丸ごとレモンサワー	720円
レモンを皮ごと煮つめたオリジナルレモンサワー	
生レモンサワー	680円
塩麴レモンサワー	700円
甘酒レモンサワー	700円
はちみつ漬けレモンサワー	700円

【一口で気分が上がる、定番の味。】	
ハイボール	580円
ジンジャーハイボール	600円
コークハイボール	600円
シトラスハイボール	600円

【個性溢れるクラフトビールならではの豊かな風味。】	
 渋生 YEAST DIVERSITY ALE	880円
【埼玉】ダイバーシティエール／渋谷区限定販売ビール ビール酵母に加えワイン酵母・日本酒酵母と3種の酵母を共演させ、 今までにない、ふくよかで奥行きのある香りと味わいを実現させました。	
 黄桜 LUCKY CAT	880円
【京都】ホワイトエール ライトボディの軽快な味わいと、ゆずの香りと和山椒の隠し味が、 料理の味をおいしく引き出します。	

【しゅわっと軽やか、爽やか酎ハイ。】	
酎ハイサワー	650円
自家製ジンジャーサワー	650円
柚子サワー	650円
グレープフルーツサワー	580円

【樽香が誘う、贅沢な余韻。】	
プレミアムハイボール	
イチローズモルト	880円
知多	930円
余市	1,000円
山崎	1,300円
白州	1,300円

【食事に寄りそう、すっきりお茶割り。】	
お茶割り	
玉露茶ハイ	580円
ウーロンハイ	580円
和紅茶ハイ	580円

【果実の甘みで、ほっとひと息。】	
梅酒・果実酒	
梅乃宿 梅酒	650円
梅乃宿 あらごし梅酒	680円
八海山の原酒で仕込んだ梅酒	700円
はっさく梅酒	700円
梅乃宿 あらごしリンゴ酒	700円



MEET ² （ミート&ミート）	950円
【静岡】セッション IPA 肉に負けないくらいのボディがありつつ、 脂をスツと切ってくれるような爽快感。	



VECTOR BREWING ねこパンチ	980円
【東京】ペールエール ほのかな酸味とさっぱりとした飲み口が、 爽やかなホップの香りが特徴のペールエールです。	

【すっきりキレ味、ジンの魅力。】	
ジン	
枯木ゆずのジンソーダ	700円
国産いちごのジンソーダ	700円
ジンオレンジ	650円
ジン抹茶	700円
※ジンソーダ、ジントニックもご用意できます	

【焼酎ならではの、まろやかな余韻。】	
本格焼酎	
富乃宝山（芋）	グラス 680円
中々（麦）	グラス 650円 ボトル 4,200円
八海山	グラス 650円
よろしく千萬あるべし（米）	ボトル 4,200円



プレミアムソフトドリンク

ノンアルでも華やかに、少し特別なドリンクを。

あづみアップル ももジュース	650円
長野県産の完熟白桃をそのまま絞ったジュースです	
あづみアップル サンふじりんごジュース	650円
信州産完熟サンふじ 100% のストレートジュースです	
早和果樹園 飲むみかんジュース	650円
有田みかん 100%のストレートジュースです	
順造園 ラ・フランスジュース	650円
国内産の香り豊かなラ・フランスを使用した贅沢なジュースです	
あづみ桃とジンジャー	650円
あづみ桃の濃厚な甘さとジンジャーの爽快感が広がるジュースです	
国産いちごの和紅茶ミルクティ	650円
国産いちごのやさしい甘みが広がる和紅茶ミルクティです	
枯木ゆずの抹茶スパークリング	650円
「樹齢百年の枯木ゆず」と「抹茶」を合わせたスパークリングジュースです	
枯木ゆずとシトラスの和紅茶	650円
「樹齢百年の枯木ゆず」と「シークワーサー」が香る和紅茶です	
ブルーサンシャイン	650円
果肉入りグレープフルーツ 100% ジュース × ブルーハワイを合わせた爽やかなジュースです	

ソフトドリンク

定番のソフトドリンクもご用意しています。

ウーロン茶 (ホット・アイス)	550円
玉露茶 (ホット・アイス)	550円
和紅茶 (ホット・アイス)	550円
はちみつレモンスカッシュ	550円
オレンジジュース 100%	550円
グレープフルーツジュース 100%	550円
ジンジャーエール	550円
コーラ	550円
ウィルキンソン炭酸	400円

1名様につき1杯のドリンクオーダーをお願いします。

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。 ※お一人様につき、お通し代 600 円(税込)を頂戴しております。

⌘ ときのと き コース

4,200 円

【前菜】

おばん菜 4 種・お造り 2 種

✂ 【揚げ物】

天婦羅盛り合わせ または 鶏もも肉の塩麴唐揚げ

Ⅸ【炙り焼き】

漬け魚 または 漬け肉

羽釜炊き銀しゃり または せいろ蕎麦

【甘味】

ク リ ー ム あ ん み つ



※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。

鮮魚・おばん菜

Ⅹ 鮮魚のカルパッチョ

2種の鮮魚を柚子ドレッシングで和風のカルパッチョ仕立てに生海苔、おやさいと一緒に召し上がりください

サーモンとアボカドのなめこ醤油

1,680 円

Ⅹ おばん菜 3 種盛り

以下より好きなおばん菜を 3 種お選びください

お出汁トマト

880 円

1,680 円

650 円

エリンギの明太おろし和え

650 円

京揚げ麩と干し柿の胡桃和え

690 円

鯛と万願寺の豆醤油和え

690 円

蛸と茄子の有馬煮

690 円

かぼちゃのマスカルポーネ味噌

650 円

牛蒡と人参のハーブきんぴら

580 円

蟹とキャベツの胡麻酢

690 円

おやさい

Ⅹ 農園野菜のバーニャカウダ

新鮮な 8 種のおやさいを、アンチョビとガーリックをきかせた特製の温かいソースにつけて

レタスと釜揚げしらすのサラダ

1,880 円

980 円

フレッシュマッシュルームのサラダ

1,080 円

いぶりがっことベーコンのポテトサラダ

780 円

お漬物盛り合わせ

730 円

1 名様につき 1 杯のドリンクオーダーをお願いします。

※表示価格は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。 ※お一人様につき、お通し代 600 円(税込)を頂戴しております。



鮮魚のカルパッチョ



おばん菜 3 種盛り



農園野菜のバーニャカウダ

炙り焼き 〈肉〉

- Ⅹ 大山どりもも肉の石焼き 1,480 円
バランスのよい脂と旨味が特徴
 大山どりせせりの石焼き 1,080 円
- Ⅹ 大山どり手羽先の一晩干し 1,080 円
 特製つくね 980 円
- Ⅹ 霧島豚の酒粕味噌焼き 1,880 円
身質が細やかで脂身の甘味が特徴の霧島豚を酒粕味噌に漬け込みじっくり焼き上げました
 霧島豚スペアリブの炙り焼き 2,180 円
- 牛ハラミの炙り焼き 野菜ぽん酢 1,980 円
- 黒毛和牛の石焼き 2,480 円

炙り焼き 〈魚〉

- Ⅹ 備長炭干しぶりカマの炙り 1,480 円
備長炭干しで旨味を凝縮
 銀鱈の西京焼き 1,380 円
- Ⅹ キンキのしょうゆ糍焼き 1,480 円
脂ののったキンキをしょうゆ糍に漬け込み焼き上げました
 サーモンハラスの岩塩焼き 1,180 円
- メヒカリの一夜干し 1,280 円
- 帆立バターの串焼き 980 円
- 烏賊の一夜干し 980 円
- えいひれの炙り 880 円

1名様につき1杯のドリンクオーダーをお願いします。 ※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。 ※お一人様につき、お通し代 600 円(税込)を頂戴しております。



備長炭干しぶりカマの炙り

霧島豚の酒粕味噌焼き



大山どり手羽先の一晩干し / 大山どりせせりの石焼き / 大山どりもも肉の石焼き



キンキのしょうゆ糍焼き

逸品

だし巻き玉子	880 円
鶏もも肉の塩麹唐揚げ	930 円
砂肝のにんにく醤油	850 円
椎茸海老しんじょう揚げ	980 円
枝豆のさつま揚げ	930 円
❖ 手作り蟹クリームコロッケ 蟹をたっぷり使ったクリーミーなコロッケです	1,280 円
❖ 海老のチリソース 山椒の香り 大き目の海老にたっぷりの甘辛いチリソース、山椒がアクセント	2,180 円

湯葉・豆腐

❖ 国産大豆の温かい手作り豆腐 豆乳から手作りの出来立てのぷるぷる豆腐	850 円
❖ お餅とモッツアレラチーズの豆乳しゃぶしゃぶ 薄くスライスしたお餅とクリーミーなモッツアレラチーズはさつとしゃぶしゃぶしてお好みで柚子ぽん酢につけて	1,680 円
生麩の田楽	780 円
生湯葉のお刺身	880 円
湯葉のチーズとろり揚げ	980 円
モッツアレラチーズの胡桃和え	880 円
ごま豆腐とアボカドの揚げ出し	980 円

1名様につき1杯のドリンクオーダーをお願いします。

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。 ※お一人様につき、お通し代 600 円(税込)を頂戴しております。



手作り蟹クリームコロッケ



海老のチリソース 山椒の香り



国産大豆の温かい手作り豆腐



お餅とモッツアレラチーズの豆乳しゃぶしゃぶ

あ て

イベリコ豚のサラミ	680 円
蛍烏賊の赤作り	680 円
さき烏賊バター	680 円
干し柿クリームチーズサンド	680 円
カシューナッツと胡桃 昆布の香り	500 円
甘海老の糍漬け	500 円

お 食 事

せいろ蕎麦	980 円
胡麻つけうどん	980 円
炙りサーモンとアボカドのロール寿司	1,480 円
鯛だし茶漬け	1,080 円
お味噌汁・漬物セット	350 円

羽釜ごはん

羽釜銀しゃりとおとも (いくら・釜揚げしらす・お味噌汁・お漬物付き)	980 円
〈 お出汁付き / 最後にお出汁をかけてお召し上がりください 〉	
Ⅹ 大山どりの羽釜ごはん	1,480 円
Ⅹ 鮭といくらの羽釜ごはん	1,580 円
鰻の羽釜ごはん	2,180 円

1 名様につき 1 杯のドリンクオーダーをお願いします。

※表示価格は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。 ※お一人様につき、お通し代 600 円(税込)を頂戴しております。



甘海老の糍漬け



炙りサーモンとアボカドのロール寿司



せいろ蕎麦



カシューナッツと胡桃 昆布の香り



大山どりの羽釜ごはん

甘 味

Ⅹ 手作り 練り上げわらび餅

店内で丁寧に練り上げたもちもちのわらび餅、甘さ控えめの沖縄産黒蜜が引き立えます

880 円

白玉クリームあんみつ

580 円

生麩のクリームあんみつ

580 円

わらび餅のクリームあんみつ

580 円

濃厚抹茶ちょこテリース

780 円

2種のお茶のアイス

580 円



手作り 練り上げわらび餅



生麩のクリームあんみつ



濃厚抹茶ちょこテリース

1名様につき1杯のドリンクオーダーをお願いします。

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。 ※お一人様につき、お通し代 600 円(税込)を頂戴しております。