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　60㎖ 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 HANAE
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%【新潟】	90㎖	650円	田酒 特別純米【青森】	90㎖	730円
	120㎖	850円		120㎖	950円
鍋島 きたしずく【佐賀】	90㎖	730円	而今 特別純米 火入れ【三重】	90㎖	730円
	120㎖	950円		120㎖	950円
飛露喜 特別純米生詰【福島】	90㎖	680円	獺祭 磨き三割九分【山口】	90㎖	930円
	120㎖	880円		120㎖	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
※獺祭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 チャレッロ、マカベウ、パレリャーダ／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 ピノブラン 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 ダブルッツォ モンテプルチアーノ ダブルッツォ 100% ／イタリア／フルボディ	グラス	600円
	ボトル	3,200円
ゾーラ 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 テンプラニーリョ 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。

飲物のとき

飲物のとき

ビール

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

クラフトビール

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。

MEET²（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、脂をスッ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。

レモンサワー

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 レモンを皮ごと煮つめたオリジナルレモンサワー	720円
生レモンサワー	680円
塩麹レモンサワー	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

酎ハイ・サワー

しゅわっと軽やか、爽やか酎ハイ。

梅干しサワー	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

お茶割り

食事に寄りそう、すっきりお茶割り。

玉露茶ハイ	580円
ウーロンハイ	580円
和紅茶ハイ	580円

ジン

すっきりキレ味、ジンの魅力。

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

ハイボール

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

プレミアムハイボール

樽香が誘う、贅沢な余韻。

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

梅酒・果実酒

果実の甘みで、ほっとひと息。

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

本格焼酎

焼酎ならではの、まろやかな余韻。

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 よろしく千萬あるべし(米)	グラス	650円
	ボトル	4,200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。

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 長野県産の完熟白桃をそのまま絞ったジュースです	650円
あづみアップル サンふじりんごジュース 信州産完熟サンふじ 100% のストレートジュースです	650円
早和果樹園 飲むみかんジュース 有田みかん 100%のストレートジュースです	650円
順造園 ラ・フランスジュース 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	650円
あづみ桃とジンジャー 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	650円
国産いちごの和紅茶ミルクティ 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	650円
枯木ゆずの抹茶スパークリング 「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	650円
枯木ゆずとシトラスの和紅茶 「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	650円
ブルーサンシャイン 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	650円

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 鶏もも肉の塩麹唐揚げ

【炙り焼き】
漬け魚 または 漬け肉

【〆】
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

選べる揚げ物

天婦羅盛り合わせ　または　鶏もも肉の塩麹唐揚げ

選べる炙り焼き

漬け魚　または　漬け肉

選べる〆

羽釜炊き銀しゃり　または　せいろ蕎麦

※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

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、おやさいと一緒にお召し上がりください	1,680円
サーモンとアボカドのなめこ醤油	880円
おばん菜3種盛り 以下よりお好きなおばん菜を3種お選びください	1,680円
お出汁トマト	650円
エリンギの明太おろし和え	650円
京揚げ麸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

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	1,880円
レタスと釜揚げしらすのサラダ	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。

単品のとき

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〉

大山どりもも肉の石焼き バランスのよい脂と旨味が特徴	1,480円
大山どりせせりの石焼き	1,080円
大山どり手羽先の一夜干し	1,080円
特製つくね	980円
霧島豚の酒粕味噌焼き 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	1,880円
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〉

備長炭干しぶりカマの炙り 備長炭干しで旨味を凝縮	1,480円
銀鱈の西京焼き	1,380円
キンキのしょうゆ糀焼き 脂ののったキンキをしょうゆ糀に漬け込み焼き上げました	1,480円
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夜干し / 大山どりせせりの石焼き / 大山どりもも肉の石焼き

キンキのしょうゆ糀焼き

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 豆乳から手作りした出来立てのぷるぷる豆腐	850円
お餅とモッツァ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っ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
生麸の田楽	780円
生湯葉のお刺身	880円
湯葉のチーズとろり揚げ	980円
モッツァ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

単品のとき

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

国産大豆の温かい手作り豆腐

海老のチリソース 山椒の香り

お餅とモッツァレラチーズの豆乳しゃぶしゃぶ

単品のとき

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
甘海老の糀漬け	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（松前漬け・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 〉

大山どりの羽釜ごはん	1,480円
鮭と釜揚げしらすの羽釜ごはん	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。

甘海老の糀漬け

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

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てます	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ヌ	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ヌ

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。