



今月のおすすすめ料理

その日の入荷状況によって、品切れとなる場合があります。ご了承ください。

2019年、冬 じんじよ庵 店主

【冬限定蕎麦】

鶏南蛮のつけそば

宮崎産さつま雅鶏を使用。鶏と葱を煮出した特製あつたかつけ汁でどうぞ。
(二八蕎麦か田舎蕎麦をお選び頂けます)

1,080円

囲み蕎麦のつけ汁に
〔一人前〕 +200円
つけ汁のみの追加
〔一人前〕 +350円



牡蠣の磯辺天ぷらそば

瀬戸内産牡蠣の磯辺天ぷらと、あつたかい出汁のお蕎麦の間違いない組み合わせ。

1,180円

“からすみ” “まぜそば”

チーズの様に濃厚な味わいと絶妙な塩味の“からすみ”を蕎麦にたっぷりからめてどうぞ。

1,480円

「逸品料理」

牡蠣と舞茸の天ぷら

瀬戸内産の牡蠣を使った磯の香りと旨味たっぷりの牡蠣天ぷら。今だけ季節限定の商品です。

780円

ごぼ天チップス

薄切りのゴボウを香りよくカリッと天ぷらに。蕎麦にもおつまみにも良く合います。

480円

よだれ鴨

特製ピリ辛麻辣ダレがくせになる。低温調理したしっとり鴨コースでたっぷりの葱を巻いてどうぞ！

980円



◎表記の価格は全て税抜価格です。



今月のおすすすめ和酒

【日本酒】

ワイングラスで香り豊かに

富貴 淡麗辛口

〈佳撰 辛口／兵庫〉

グラス 480円

淡麗でキリリとした飲み口とキレ味冴える辛口な味わい。

一合 720円

賀茂鶴

〈本醸造 辛口／広島〉

グラス 580円

芳醇な香り、きりつとした辛口の本醸造酒。

一合 870円

一ノ蔵

〈特別純米酒 超辛口／宮城〉

グラス 780円

すつきり爽快な切れ味と喉越しの超辛口特別純米酒。

一合 1,170円

COKUN

〈清酒 甘口／広島〉

グラス 880円

まるでロゼワインのような低アルコール度数8%の清酒。

一合 1,320円

澤屋まつもと

〈純米酒 辛口／京都〉

グラス 880円

柑橘系の香りと酸味に米の旨みを感じる純米酒。

一合 1,320円

”日本酒“三種のみくらべ

切れ良辛口“賀茂鶴”超辛口“一ノ蔵”淡麗辛口“富貴”
冬おすすすめの日本酒を一度に楽しめます。

1,080円

その日の入荷状況によって、品切れとなる場合があります。ご了承ください。

2019年、冬

じねんじよ庵

店主

【焼酎】

店主が厳選した香りよい逸品

さつま島美人

〈芋／鹿児島〉

480円

薩摩芋『コガネセンガン』を使用。しつかりとした芋の風味。

峠

〈そば／信州〉

580円

信州の蕎麦を使用。檜樽で3年熟成させたマイルド味わい。

穂の舞

〈麦／福岡〉

580円

芳醇な味わいとまろやかさが特徴の長期貯蔵焼酎。

山の香

〈しそ／福岡〉

580円

山田錦のもろみに赤しそを漬け込んだ爽やかな紫蘇の香り。

鳥飼

〈米／熊本〉

680円

吟醸麹を使用した華やかな吟香と柔らかな味わい。

〈ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り〉