



今月のおすすめ料理

【夏限定一品蕎麦】

数量限定

冷やしトマト蕎麦
大葉のジエノベーゼ風

千エリートマトに、たっぷり刻んだ大葉と胡麻油の香りが
アクセントの冷たいまぜ蕎麦です。

980円

築地直送”生うい”のまぜそば

たっぷりの”生うい”を蕎麦に絡めてたべるまぜ蕎麦。

蕎麦の香りに濃厚なういが語りつくせないほど贅沢な味わいです。

1,980円

いくらと釜揚げしらすのまぜそば

1,180円

築地直送の釜揚げしらすに、いくらの特選醤油漬の間違いない組み合わせ。
特製かえしで食べるまぜそばです。

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。

2018年、盛夏

いねんじよ庵

店主

「逸品料理」

しらす大根と
揚げたて厚揚げ

あつあつジューシーな手作り厚揚げに、
しらすと大根おろしのさっぱりとした組み合わせ。

480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

数量限定
よだれ鴨

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

980円



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〉

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。

賀茂鶴

〈本醸造 辛口／広島〉

580円

芳醇な香り、きりつとした辛口の本醸造酒。

一ノ蔵

〈特別純米酒 超辛口／宮城〉

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。

COKUN

〈清酒 甘口／広島〉

880円

まるでロゼワインのような低アルコール度の清酒。

澤屋まつもと

〈純米酒 辛口／京都〉

880円

柑橘系の香りと酸味に米の旨みを感じる純米酒。

”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”
夏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。

2018年、盛夏

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〉