

《ランチタイム》 十一時半〜十五時 ラストオーダー/十四時

野菜と肉と糀と純米酒粕のプレートランチ

オープン記念価格

一八〇〇

税込一九八〇



◆ メインプレート ～十二種のおかずたち～

【糀】◇塩糀肉じゃが ◇糀きんぴら ◇タコとトマトの糀和え ◇塩糀に漬けた鶏のから揚げ

【酒粕】◇サーモンの酒粕西京焼き ◇アボカドの酒粕漬 ◇豚肉の酒粕漬焼き ◇酒粕レーズンバター

【季節】◇キノコのマリネ ◇かつおの薬焼き 塩たたき ◇だし巻き玉子 ◇じゃこ甘長

◆ 炊き立て土鍋ごはん ～鱈と菜の花～

◆ 酒粕ポタージュ



モバイルオーダー



オーダーは卓上のQRコードから
スマホでご注文ください

商品に記載されたアイコンは
酒粕度を表しています

強

中

弱

酒粕おでん

利尻昆布やカツオ、サバなど五種のだしと
純米酒粕を合わせた特製だし。
酒粕の旨味を最大限に引き出した名物おでんです。

【定番】

- ◆ 大根 ■ 二九〇 税込三一九
- ◆ 玉子 ■ 一九〇 税込二〇九
- ◆ コンニャク ■ 一九〇 税込二〇九
- ◆ インカの目覚め(じやがいも) ■ 二九〇 税込三一九
- ◆ 丸常蒲鉾のしょうが天 ■ 三四〇 税込三七四
- ◆ 京揚げのねぎ袋 ■ 三九〇 税込四二九
- ◆ 厚揚げ ■ 二九〇 税込三一九
- ◆ 丸常蒲鉾のちくわ ■ 二九〇 税込三一九
- ◆ 牛すじ ■ 二九〇 税込三一九
- ◆ 焼豆腐 ■ 一九〇 税込二〇九
- ◆ 水菜 ■ 二九〇 税込三一九

【特選】

- ◆ 丸ごとトマト ■ ※お時間頂戴いたします 五九〇 税込六四九
- ◆ アボカド ■ 四九〇 税込五三九
- ◆ アスパラ 一本 ■ ※お時間頂戴いたします 三九〇 税込四二九
- ◆ 旬牡蠣 ■ 七九〇 税込八六九
- ◆ ロール白菜 ■ 三九〇 税込四二九
- ◆ だし巻きとあおさ海苔 ■ 四九〇 税込五三九

冷

- ◆ かつおの蕨焼き 塩たたき ※数量限定 一二九〇 税込一四一九
- ◆ 荒木さん家のブリの蕨焼き 塩たたき ※数量限定 一四九〇 税込一六三九
- ◆ 酒粕なめろう ■ 四九〇 税込五三九
- ◆ アボカドの粕漬 ■ 四九〇 税込五三九
- ◆ タコとトマトの粕和え 四九〇 税込五三九
- ◆ 生湯葉刺し 四九〇 税込五三九
- ◆ たまポテトサラダ 五九〇 税込六四九
- ◆ 京水菜と生湯葉のサラダ 五九〇 税込六四九
- ◆ じゃこ甘長 三九〇 税込四二九
- ◆ 酒粕とクリームチーズのブルスケッタ 四九〇 税込五三九
- ◆ まるでチーズな酒粕豆腐 ■ 三九〇 税込四二九
- ◆ 酒粕レーズンバター ■ 三九〇 税込四二九

温

- ◆ 焼き酒粕 昆布締め ■ 三九〇 税込四二九
- ◆ 《特選》焼き酒粕(季節商品) ■ 四九〇 税込五三九
- ◆ 生麩の揚げだし 六九〇 税込七五九
- ◆ 奥丹波鶏の岩塩黒七味焼き 六九〇 税込七五九
- ◆ 豚肉の酒粕漬け焼き ■ 七九〇 税込八六九
- ◆ サーモンの西京味噌酒粕焼き ■ 七九〇 税込八六九
- ◆ 牛すじの赤ワイン煮込み 七九〇 税込八六九
- ◆ 塩糍に漬け込んだ鶏のから揚げ 四九〇 税込五三九
- ◆ アボカドの酒粕クリームコロッケ ■ 四九〇 税込五三九
- ◆ 生麩と餅の酒粕クリームグラタン ■ 六九〇 税込七五九
- ◆ 長芋フライドポテト 四九〇 税込五三九
- ◆ 揚げなると金時芋 五九〇 税込六四九
- ◆ 酒粕クリームチーズのディップで ■ 五九〇 税込六四九

飯

- ◆ 土鍋ごはん 鯖と菜の花 ■ 一〇九〇 税込二一九九
- ◆ 酒粕豆乳麺(小) ■ 四九〇 税込五三九

甘味

- ◆ 酒粕フィナンシェと酒粕アイス ■ 六九〇 税込七五九

純米大吟醸



オーダーは卓上のQRコードから
スマホでご注文ください

◆純米大吟醸 Black Label

酒米の元祖「雄町」を自社で正確に3.5%にまで精米、手造りで醸した純米大吟醸酒です。香りはほのかに、「雄町」の味を極めた京都・伏見「玉乃光」の最高傑作。
(やや辛口)



グラス	片口(小)	片口(大)
一三五〇	二五〇〇	五〇〇〇
税込一三七五	税込二七五〇	税込五五〇〇

日本酒度 +2.5	酸度 1.2	アミノ酸度 0.6
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 有機肥料使用 備前雄町100%

幻の米といわれた元祖酒米「備前雄町」。その中でも有機肥料を使用して栽培したものを使用。旨味のある味わいと上品な香りをお楽しみください。(やや辛口)



グラス	片口(小)	片口(大)
七八〇	一四八〇	二六八〇
税込八五八	税込一六二八	税込二九四八

日本酒度 +4.0	酸度 1.4	アミノ酸度 0.6
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 祝100% 京の琴

米、水、酵母。すべて京都産100%にこだわりました。上品ではんわりとした香りと凛とした気品ある味わいは京料理にはもちろん、家庭的な料理にも幅広くあいます。(やや甘口)



グラス	片口(小)	片口(大)
七八〇	一四八〇	二六八〇
税込八五八	税込一六二八	税込二九四八

日本酒度 +1.5	酸度 1.4	アミノ酸度 0.9
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 播州久米産 山田錦100%

山田錦の産地で最も格付けの高い兵庫県加東市久米地区(特A地区)の「山田錦」のみを使用し、3.9%にまで自社精米した贅沢な純米大吟醸酒です。(中口)



グラス	片口(小)	片口(大)
六八〇	一二八〇	二二八〇
税込七四八	税込一四〇八	税込二五〇八

日本酒度 +0.0	酸度 1.2	アミノ酸度 1.0
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 祝100% 京の紫

京都産の酒米「祝」だけで醸した、純米大吟醸酒です。古来、紫は高貴な人々にだけ許された色。歡びの日にあふさわしい、艶やかで優雅な味わいです。(やや甘口)



グラス	片口(小)	片口(大)
五八〇	一〇八〇	一八八〇
税込六三八	税込一八八	税込二〇六八

日本酒度 +3.0	酸度 1.5	アミノ酸度 0.9
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 短稈渡船

酒米の元祖「雄町」の子で、「山田錦」の親にあたる「短稈渡船(渡船2号)」。稀少な品種で醸す贅沢な純米大吟醸酒は、芳醇な香りとキレの味わいが絶品です。(やや辛口)



グラス	片口(小)	片口(大)
五八〇	一〇八〇	一八八〇
税込六三八	税込一八八	税込二〇六八

日本酒度 +3.0	酸度 1.4	アミノ酸度 0.6
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 備前雄町100% 熟成古酒シルバー(3年貯蔵)

雄町米で醸した純米大吟醸酒が、長い歳月を経て生まれ変わりました。円熟味のある香りと、奥行きのある味わいが時の重みを感じさせます。(中口)



グラス	片口(小)	片口(大)
五八〇	一〇八〇	一八八〇
税込六三八	税込一八八	税込二〇六八

日本酒度 +3.0	酸度 1.5	アミノ酸度 0.9
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 備前雄町100%

雄町米特有の自然でやわらかい香り。フルーティな吟醸香と味の深い飲み飽きしないお酒。かの名作「美味しんぼ」でも絶賛されました！(やや辛口)



グラス	片口(小)	片口(大)
四八〇	八八〇	一四八〇
税込五二八	税込九六八	税込一六二八

日本酒度 +3.0	酸度 1.5	アミノ酸度 0.9
-----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 こころの京(京都限定)

京都地区限定販売。平安文化をしのばせる源氏物語絵巻をラベルに使用。華やかな香り、女性でも飲みやすい口当たりのやさしいお酒。(やや甘口)



グラス	片口(小)	片口(大)
四八〇	八八〇	一四八〇
税込五二八	税込九六八	税込一六二八

日本酒度 +3.0	酸度 1.5	アミノ酸度 0.9
-----------	--------	-----------

純米吟醸



モバイルオーダー
オーダーは卓上のQRコードから
スマホでご注文ください

《数量限定》 杜氏しか飲めない 生純米吟醸酒

賞味期限がわずか1週間の
無濾過生原酒。
本当の出来立てを
そのまま楽しめる、ここでしか
飲めないお酒です。

〈グラス〉 五八〇
税込六三八

《季節限定》 注いで凍るみぞれ酒

〈カラフェ〉 七八〇
税込八五八

◆純米吟醸 GREEN(グリーン) 有機山田錦 100%

有機農法で丹精こめて育てられた
「山田錦」だけを使用した純米吟醸「GREEN」。
環境との調和を、ほんとうに美味しい酒を
めざして誕生した日本酒です。〈中口〉



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	八八〇	一四八〇
税込四一八	税込九六八	税込一六二八
日本酒度 +1.5	酸度 1.3	アミノ酸度 1.2

◆純米吟醸 TAMA(タマ) ワイン酵母仕込

若い人にとっては日本酒を飲んでもらいたい。
「ワイン酵母」で造った「甘酸っぱい」日本酒です。
女性だけで審査する
フェミニナリーズ世界ワインコンクールで金賞受賞！
従来の日本酒では味わえない、多彩な甘味と酸味、
そして旨味のハーモニーをお楽しみください。〈やや甘口〉



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一八八
日本酒度 -25.0	酸度 2.8	アミノ酸度 1.4

◆純米吟醸 CLASSIC(クラシック)

「山麴仕込(やまはいじこみ)」という
日本酒の伝統的な製法で、
通常の倍の時間をかけて醸しました。
これぞ日本酒クラシックともいうべき濃厚な味わい。
全国燗酒コンテストにて最高金賞受賞！〈中口〉



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一八八
日本酒度 +1.5	酸度 1.8	アミノ酸度 1.5

◆純米吟醸 凛然(りんぜん) 山田錦 100%

酒米の横綱と呼ばれる「山田錦」のみで
醸した純米吟醸酒。
吟醸の香りと天然の酸味や旨みが調和した味わいは、
酒の王道にふさわしい逸品です。〈やや辛口〉



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一八八
日本酒度 +3.0	酸度 1.5	アミノ酸度 1.0

◆純米吟醸 酒魂(しゅこん)

ほのかな米の旨味と高酸度のキレ味。
素材の味を活かす高料理とマッチする
最高のバランスを実現しました。
全国燗酒コンテストにて
最高金賞受賞！〈やや辛口〉



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一八八
日本酒度 +3.5	酸度 1.6	アミノ酸度 1.4

◆純米吟醸 祝 100%

京都産酒米「祝」のみで醸した純米吟醸酒。
天然の酸味と旨みの調和した、
口当たりのやさしいお酒。
〈中口〉



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一八八
日本酒度 +0.5	酸度 1.6	アミノ酸度 1.4

◆純米吟醸 蔵元直送なまざけ

「火入れ」を一度も行わない、本生の酒。
しっかりとしたコクに、さわやかでキリッとした味わい。
抜群に料理が活きる濃醸るお酒です。
蔵元自慢の一品をお楽しみください。
〈やや甘口〉



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一八八
日本酒度 +3.5	酸度 1.6	アミノ酸度 1.4



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一八八
日本酒度 +5.5	酸度 1.5	アミノ酸度 1.3



モバイルオーダー

オーダーは卓上のQRコードから
スマホでご注文ください

ハイボール

- ◆ 角ハイボール 四八〇
税込五二八
- ◆ 山崎ハイボール 七八〇
税込八五八
- ◆ 碧^{あお}A〇ハイボール 七八〇
税込八五八
- ◆ すりおろし生レモンハイボール 五八〇
税込六三八
- ◆ すりおろし生オレンジハイボール 五八〇
税込六三八

サワー

- ◆ プレインサワー 四八〇
税込五二八
- ◆ 普通のレモンサワー 四八〇
税込五二八
- ◆ すりおろし生レモンサワー 五八〇
税込六三八
- ◆ すりおろし生オレンジサワー 五八〇
税込六三八

焼酎

(ロック・ソーダ割・水割・湯割)

- ◆ 〈米焼酎〉まねきつね 四八〇
税込五二八
- ◆ 〈米焼酎〉月が綺麗ですね 四八〇
税込五二八
- ◆ 〈芋焼酎〉黒霧島 四八〇
税込五二八

果酒

(ロック・ソーダ割・水割・湯割)

- ◆ 京の梅酒 四八〇
税込五二八
- ◆ 京の柚子酒 四八〇
税込五二八

ビール

- ◆ 生ビール 五八〇
(サ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム) 税込六三八

ワイン

- ◆ ラ・クロワザード シャルドネ(グラス) 六八〇
税込七四八
- ◆ 白ワイン 三二〇
税込三五二

- ◆ ロスヴァスコスソーヴィニオンブラン(ボトル) 四五〇
税込四九五〇

- ◆ エルゴスブラン (ボトル) 五五〇
税込六〇五〇

【赤ワイン】

- ◆ グラティイロツソ・デイ・トスカリーナ (グラス) 六八〇
税込七四八
- ◆ (ボトル) 三二〇
税込三五二

- ◆ ロスヴァスコスカベルネソーヴィニオン (ボトル) 四五〇
税込四九五〇

- ◆ モンテスアルファピノワール (ボトル) 五五〇
税込六〇五〇

【スパークリングワイン】

- ◆ フレシネ エックス (グラス) 六八〇
税込七四八
- ◆ (ボトル) 三二〇
税込三五二

ノンアルコール

【フルーツソーダ】

- ◆ すりおろし生レモンソーダ 五三〇
税込五八三
- ◆ すりおろし生オレンジソーダ 五三〇
税込五八三

【ソフトドリンク】

- ◆ ウーロン茶 四三〇
税込四七三
- ◆ ジンジャーエール 四三〇
税込四七三
- ◆ オレンジジュース 四三〇
税込四七三
- ◆ パイナップルジュース 四三〇
税込四七三