



# 酒のアテ

当店セレクトワインとともに



ズワイガニ・いくら・ういの三重奏 1,480円(税込)



かにみそ 880円(税込)



葡萄酒がすすむ  
お漬物をご用意いたしました。

漬物盛り合わせ

780円(税込)



細かく切った菜味や味噌と刺身を  
豪快に混ぜ合わせました。



【漁師飯 なめろう】  
房総半島沿岸が発祥の郷土料理。  
北海道食材を使用しております。

特製なめろう

850円(税込)



焼酎と相性の高いいぶりがっこに  
クリームチーズをそえることで  
ワインへのオマージュへ。

クリームチーズ焼きガッコ

680円(税込)



日本人の感性にうったえかける、  
上質な揚げもの。

インカが目覚めポテトフライ

670円(税込)



北海道の隠れ名産品、ゆり根。  
からすみと和えることでワインがすすみます。

白銀ゆり根のからすみ和え

780円(税込)



白銀ゆり根はきめ細かい食感と  
梨のような甘み、ほのかな粘り気の特徴です。

白銀ゆり根のアンチョビバター焼き

780円(税込)



北海道産のとうきびをかき揚げ風に。

とうきび天婦羅

780円(税込)



シンプルイズベスト。  
百年後も飲食店に必ずあるメニューです。

中札内枝豆浅漬け

530円(税込)