

酒肴



採れる量も減少してきたしゃこの浜茹で。海老とは違う旨味と風味を自家製の土佐酢が味を引き立てます

■しゃこ酢
800円



瀬戸内産の真蛸を秘伝の出汁で2時間程蒸し煮にして、程よい柔らかさと蛸の滋味豊かな料理長おすすめの逸品

■たこ桜煮
800円



別名「いしもち」とも呼ばれる瀬戸の小魚。頭の中に硬い石みたいな骨があるため頭を取り除き唐揚げにします。野趣豊かな瀬戸内の味。

■石かべり
唐揚
600円



瀬戸内産の小鯛の小骨を取り除き天ぷらにして南蛮漬にしていますので、ふわっとした食感です

■小鯛南蛮漬
600円



■地元の魚に合う三原の地酒
■酔心 別取り 山田錦 純米生原酒

冷燗 一合 880円
八勺 660円

香りは控えめでジューシーな旨味と果物のような甘味があります。瓶詰め後低温熟成してまろやかな味わい

※八勺 114ml です



別名「としろ」あわびの切り身と肝で漬けた風味豊かな塩辛です。辛すぎず、苦すぎず、お酒がすすむ逸品です

■あわび塩辛
600円



大根のしゃっきりした甘味とからすみのねっとりした旨味の相性は言わずと知れた酒肴の定番中の定番です

■からすみ大根
600円



柔らかく煮た煮穴子をこんがり炙り、自家製の甘めの穴子タレをひとぬり。わさびが甘めの味を引き締めてくれます

■炙り煮穴子
700円



合成着色料、保存料、調味料を一切使用していない無添加、無調整のズワイガニのかに味噌です

■かに味噌
700円



北海道産のいくらを自家製の合わせ醤油で漬けています。むっちりとした食感と濃厚な旨味があります

■いくら醤油漬
800円



白味噌と卵黄を練り上げた自家製の玉味噌と葱がチーズと好相性。瀬戸内産の焼海苔が味わいをまとめます

■カマンベール
チーズの葱味噌
和え
800円