

SAKE

日本の食文化を感じていただきたく、国産の酒のみ取り揃えました。

日本酒

Sake

日本各地の銘酒を取り揃えています。
We carry a wide selection of famous sake from all over Japan.
※銘柄は巻物メニューをご覧くださいませ。
Please see the Makimono menu.

ビール

Beer

101 TOKYO CRAFT TOKYO CRAFT (local Tokyo beer)

サントリー武蔵野工場で
醸造された東京クラフトビール。
華やかな香りと爽やかスッキリな
天然水ペールエールを
お楽しみください。



660円(税抜600円)

102 サントリーオールフリー(ノンアルコールビール) 550円(税抜500円) SUNTORY All-Free (Non Alcoholic)

スピリッツ

Spirits

103 クラフト米ウオッカ白 550円(税抜500円) Craft rice vodka HAKU

ストレート Straight ロック on the rocks 水割り with water お湯割り with hot water ソーダ割り with soda

104 クラフトジン六 660円(税抜600円) Craft gin ROKU

ストレート Straight ロック on the rocks 水割り with water お湯割り with hot water ソーダ割り with soda

105 米焼酎 鳥飼 660円(税抜600円) Rice shochu Torikai

ストレート Straight ロック on the rocks 水割り with water お湯割り with hot water ソーダ割り with soda

ウィスキー

Whiskey

106 サントリー角 530円(税抜482円) Suntory Kaku

ストレート Straight ロック on the rocks 水割り with water お湯割り with hot water ソーダ割り with soda

107 サントリー白州12年 2,200円(税抜2,000円) Suntory Hakushu (12 years)

ストレート Straight ロック on the rocks 水割り with water お湯割り with hot water ソーダ割り with soda

108 サントリー山崎12年 2,200円(税抜2,000円) Suntory Yamazaki (12 years)

ストレート Straight ロック on the rocks 水割り with water お湯割り with hot water ソーダ割り with soda

サワー・ハイ

Shochu sours

109 生レモンサワー 530円(税抜482円) Fresh lemon sour

110 塩生レモンサワー 610円(税抜555円) Salted fresh lemon sour

111 パクチー生レモンサワー 610円(税抜555円) Coriander and fresh lemon sour

112 桜の和サワー 660円(税抜600円) Japanese-style cherry blossom sour

113 白桃の和サワー 660円(税抜600円) Japanese-style white peach sour

114 柚子の和サワー 660円(税抜600円) Japanese-style yuzu sour

115 豆乳ハイ 550円(税抜500円) Soy milk highball

116 オロポサワー 660円(税抜600円) Oronamiin C and Pocari Sweat highball

117 濃厚緑茶ハイ 530円(税抜482円) Concentrated matcha highball

118 ひげ茶(コーン茶)ハイ 530円(税抜482円) Roasted green tea highball

119 ウーロンハイ 530円(税抜482円) Oolong tea highball

ワイン

Wine

120 甲州 日本の白2020 770円(税抜700円) Koshu Japanese White 2020

121 マスカット・ベリー A 日本の赤2020 770円(税抜700円) Muscat & Berry A Japanese Red 2020

ソフトドリンク

Soft drinks

122 ウーロン茶 HOT ICE 390円(税抜355円) Oolong tea

123 ひげ茶(もろこし茶) HOT ICE 390円(税抜355円) Corn silk tea

124 濃厚緑茶 HOT ICE 390円(税抜355円) Green tea

125 オレンジジュース 440円(税抜400円) Orange juice

126 グレープフルーツジュース 440円(税抜400円) Grapefruit juice

127 豆乳 440円(税抜400円) Soy milk

128 オロポ 550円(税抜500円) Oronamiin C and Pocari Sweat

129 コーヒー HOT ICE 390円(税抜355円) Coffee

酒菜

米から生まれた米三品【銀飯】【発酵】【熟成】のSAKEに合う酒菜。

【米三品】カンバンメニュー (銀座で食べた倍以上!?)

Great value recommended menu



201
1,500円(税抜1,363円)
枳の中に潜むおにぎりを溢れんばかりの本日仕入れ海鮮と共に
本日のこぼれ海鮮おむすび
Rice ball hidden in a box served with a nearly overflowing amount of the seafood of the day
Overflowing seafood rice ball of the day



202
980円(税抜891円)
マスカルポーネチーズ&トロクックを豊洲市場名店のキムチで巻いた一品
チーズとトロクックの王様キムチ
The king of kimchi, consisting of mascarpone & creamy yukhoe (tuna) wrapped in kimchi
King kimchi with cheese and creamy yukhoe



203
980円(税抜891円)
二年熟成醤油で煮込まれたブランド豚と15cm長〜い大根のコラボ
六白黒豚のトロトロ煮
15cm-long pieces of radish and fantastic brand pork simmered until creamy in aged soy sauce
Creamy steamed Roppaku Kurobuta pork

豊洲市場仕入れ 本日のおすすめ海鮮

Today's recommended seafood



204
本日のお刺身(白) ~麴ぼん酢で~
Sashimi white meat



205
本日のお刺身(赤) ~麴醤油で~
Sashimi red meat

※本日のオススメ海鮮メニューは、巻物メニューをご覧くださいませ。
Please see the Makimono menu for today's recommended seafood menu.

銀飯 米監修:5つ星マイスター 長谷川明夫

[White rice] Rice ball



206
280円(税抜255円)
ホワイトおむすび
~塩麴~
Salt-marinated rice malt



207
390円(税抜355円)
ベージュおむすび
~わさびツナマヨ~
Wasabi, mayonnaise, and tuna



208
390円(税抜355円)
ブラックおむすび
~胡麻塩麴昆布~
Sesame, salt-marinated rice malt, and kombu seaweed



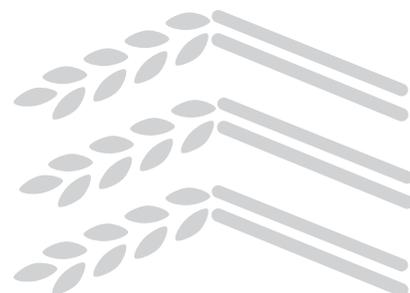
209
390円(税抜355円)
ピンクおむすび
~オリーブと熟成鮭~
Olive and aged salmon



210
500円(税抜455円)
レッドおむすび
~無添加熟成梅~
Additive-free aged plum



211
600円(税抜545円)
ワインレッドおむすび
~二年熟成醤油のすじこ~
Salmon roe pickled in two-year-aged soy sauce



発酵 発酵手法の旨味味わい酒菜

[Fermented items] Appetizers



212 極上麴味噌の具沢山味噌汁
Miso soup with many ingredients and made using the finest malted miso



213 米三角のポテトサラダ #01
Komesankaku potato salad #01



214 豊洲吉岡屋の生ザーサイ
柚子浅漬け
Fresh Sichuan pickles from Yoshioka-ya in Toyosu



215 乳酸発酵の浅漬けキムチ
Lactic acid fermented lightly pickled kimchi



216 アボカド発酵麴ラー油掛け
Avocado with fermented rice malt and topped with spicy chili oil



217 豆腐の麴味噌漬
Tofu pickled in malted miso



218 米三角サラダ
Komesankaku salad



219 生ピーマンそぼろ発酵バター
Fresh bell pepper, powdered fish, and fermented butter



220 スティック野菜の
発酵バーニャカウダ
Fermented bagna càuda with stick vegetables



221 新潟甘海老の麴塩辛
Malt-salted Niigata sweet shrimp



222 ぷりぷり鮭ハラスの塩麴焼き
Plump grilled salmon belly with salt-marinated rice malt

おむすびオーダーの
お客様は
極上麴味噌の
具沢山味噌汁
100円引き!
Customers who order rice balls will receive a 100 yen discount on miso soup.

熟成 熟成手法の深み味わい酒菜

[Aged items] Appetizers



223 うまみ熟成海苔
(佐渡の海洋深層水使用)
Umami-flavored aged laver (made using deep sea water from Sado)



224 自家製 熟成つみれ 柚子胡椒仕立て
Homemade aged fish balls with yuzu pepper



225 熟成醤油のたらこ白滝
Cod roe and shirataki noodles with aged soy sauce



226 熟成トマトナムル とろろ昆布
Aged tomato namul and creamy kombu seaweed



227 熟成生ハムといぶりがっこと
クリームチーズ
Aged prosciutto, smoked radish pickles, and cream cheese



228 熟成だし醤油の数の子土佐漬
Tosa-style pickled herring roe with aged soy sauce and broth



229 ※写真はイメージです
のどぐろだし塩のスープ
Nodoguro dashi salt soup

