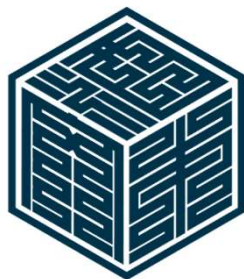


Pairing BAR
「お酒屋さん」

Menu

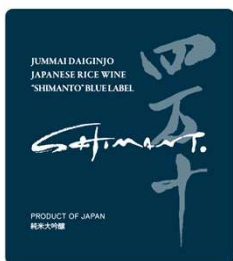


fumimoto brewery

Alcohol Drink

The fumimoto 純米大吟醸

清酒



600

“SHIMANTO”
火入
100ml



700

“SHIMANTO”
生
100ml



700

“霧の里”
火入
100ml

濁り酒



800

“霧の里”
生
100ml



450

“HANAYAGI”
火入
100ml

料理の邪魔をしない爽やかな薫り 旨味と酸味のバランスの取れた味わい。もう一杯飲みたくなるスッキリとした後味のキレ

生原酒ならではの味の深み。フレッシュな薫り時間と共に変わりゆく味。

濃すぎないまろやかな当たりの良いにごり酒 甘過ぎず幸過ぎず 食事にも合う。

酵母が生きていている自然なシュワシュワ感。時間と共に変わりゆく味が奥深い。

ストロベリーのような甘い香りと、米の甘さを心地よく感じながらも、後味はスッキリとした飲み口。

■ 5種飲み比べセット 50ml×5種

- 純米大吟醸「SHIMANTO」生原酒・火入、「霧の里」生原酒・火入
 - 清酒 「HANAYAGI」火入
- 酒の肴は、岩本寺参道にある和菓子屋さん「松鶴堂」の若大将が酒を飲むための味噌味の麩と醤油味のおやきを特別に作成
SHOPでも販売している人気商品です

1500



日本酒をタンサンで割った

ポンボール®

Alcohol Drink

明日に活力✳ あなたと私と

ポンボール®

- 800 しまんとポンボール
- 800 ラムネ・ポンボール
- 800 カルピス・ポンボール
- 850 自家製レモン・ポンボール

高知を楽しむポンボール®

- 850 ポンカン/PONKAN
- 850 文旦/BUNTAN
- 850 小夏/KONATSU

純米大吟醸SHIMANTO 炭酸割

もっと気軽に日本酒を楽しみませんか？

- ・日本酒は「割ったらいけない」という謎の暗黙ルールがあってお店でも割ったりしない
→ かつてはウイスキーもそうだった でも今や「ハイボール」は定番の飲み物
- ・日本酒には「定義」はあるけど「定番」がないから定着しないんじゃないか
→ 燗酒もいろんな温め方や温度帯がある 冷やも様々 よってグラスも様々
→ もちろんその楽しみ方が日本酒の醍醐味！ だけどそれは飲み慣れた人だからわかること
→ まずは手に取ってもらい、飲んでもらわないと始まらない
- ・手に取ってもらおうキッカケを作りたい！！
→ まずはビール、次はレモンサワーかハイボール・・・結局みんな炭酸、飲みやすいものが好き
→ 夏に限らず年中のどごしと乾杯を求めている
→ 日本酒でのどごしはなかなか感じてもらえない
→ そしたらソーダで割れば良いじゃないか！・・・題して！！

ポンボール！！！！

By 唎酒師 長内映里香

Alcohol Drink

ヘンテコロック

600 RYOKUWARI

爽やかに緑茶薫る

650 SHIMANTO爽快ロック

紫蘇の薫りを楽しめる爽やか系ロック

660 DASHIWARI ロック

当店オリジナル木鶏出汁に
黒七味の辛さが醸し出すやめられない味

660 服部スペシャル (SHIMANTO×甘酒)

純米大吟醸SHIMANTO生原酒を杜氏の甘酒で割ったロック
病みつきになるおいしさ、あの料理界の巨匠「服部幸應」先生推奨！



「霧の里」ロンググラスカクテル

800 NIGORIトニック

Others

■「ダバダ火振」

800 おさげやさんサワー

800 おさげやさんモスコ

650 ロック/水割り/湯割り/ソーダ割り

■ BEAR <中瓶>

750 サッポロラガー赤星

750 ハートランド

お酒をお召し上がりした後、ご精算前に熱いお茶をご用意いたします

係員まで「熱茶（あつおちゃ）」とお声がけください

お酒の後に飲むと胃の粘膜を守り、つらい二日酔いを防止したり、体のむくみも解消されます。
またお酒を飲んだ後の脱水症状も予防できます 効果的なのは、緑茶や玉露、煎茶、番茶などを
90度～100度くらいのお湯で煎れると、カテキンやカフェインが多く溶け出しているの、効果を
得やすくなっています。お酒の後に茶を飲む習慣をつけてみてはいかがでしょうか。



10000

■ 四万十薫る純米大吟醸ギフト

特別な日の乾杯酒として誕生した、純米大吟醸「SHIMANTO」と「霧の里」。地域ブランド米「仁井田米」と四万十の伏流水が醸し出す酒を愉しむための「薄はりワイングラス」、特別感を演出する土佐柄の畳コースター、四国88箇所霊場第37番札所門前の和菓子屋「松鶴堂」の大将が新たに生み出した酒の肴「和菓子屋の肴」。一つの樽から生み出された4種の酒を、新たなスタイルで愉しめるギフトセットにしました。



600/100ml

■ リフィル（お持ち帰り専用）
100ml単位でお好きな量をお手持ちのボトルへお注ぎします

（リフィル、お持ち帰り専用）

「SHIMANTO」純米大吟醸 生原酒
ステンレスボトルも販売中：1700

Soft Drink

450	HOT / ICE	コーヒー
400	HOT / ICE	紅茶 (ダーズリン/アールグレイ)
500	HOT	ジンジャーハーブティー
500	ICE	ジンジャーエール
650	ICE	文旦スパークリング
650	ICE	小夏スパークリング
450	ICE	トニックウォーター
500	HOT / ICE	杜氏 (とうじ) の甘酒
500	ICE	フクチャンぽんかんジュース
650	ICE	フクチャンぽんかんスパークリング
500	ICE	ウーロン茶
300	ICE	ラムネ
700		アサヒ ノンアルコールビール

杜氏の甘酒

純米大吟醸の醸造に使用している
仁井田米「にこまる」を30%削り
サウナで醸し出しています
スッキリ後味は他に類をみない飲む点滴
ノンアルコールです
当蔵売店でも人気の逸品です



Sweets Menu

セット : 800
単品 : 500



おさげやさんプリン
& はちみつTea

セット : 800
単品 : 500



おさげやさんあんみつ
& 土佐茶

セット : 800
単品 : 500



酒粕ポンカンチーズケーキ
& Coffee or Tea

土日祝
限定

セット : 600
単品 : 300



甘酒フルーツアイス
& Coffee or Tea



土佐かも鍋

1000



太平洋望む山の上の自然豊かな芸西農場。海風を受けながらのびのびと育っています。高知市の中心に近い山の麓、周りには畑やしゃくやく園のある春野農場。広い農場で元気にすごしています。

土佐鴨と池田豆腐を、酒屋らしく、贅沢にも純米大吟醸「SHIMANTO」、木鶏のお出汁と田野屋塩二郎の塩で炊き込み、土佐の卵をとし、香り豊かな石臼挽き山椒を振りかけることで、出汁から漂う薫りと辛みは、やみつきになる味です。ご飯もお酒もとまりませんよ。

「SHIMANTO」火入とのペアリングがおすすめ。

「にっぽんの宝物グランプリ」に輝いた「木鶏」は、塩職人、料理人、老舗鯉節屋、3人のプロフェッショナルが生み出した高知産の鶏節。鶏には大川村で育った「土佐はちきん地鶏」、ゆであげ前には塩ができる直前の塩分濃度の高い海水「かん水」を使い処理。燻製の工程では、鯉節の製造工程で用いる「焙乾」の製法を取り入れ、ています。



～新しいだし文化～木鶏～MOKKEI～

しまんとんてき

800



環境と安心に、
取り組み。

四万十町特産「四万十麦豚」農場独自の飼料と手間ひまコストをかけた高品質な豚肉は、臭みが無く、肉の柔らかな旨味と、上品な脂の甘みがあり、きめが細かく赤身のきれいな肉質。農場直営の酒蔵駐車場のはす向かいのお肉屋さんから仕入れています。ご家庭でもぜひ!

地元のお味噌屋さんの塩こうじに一晩漬けたことで、最高の塩味とうまみのあるお肉がさらにおいしく、脂が甘くジューシーなトンテキに仕上がっています。お酒もごはんもやめられない逸品です。



冷蔵塩こうじ
生きた塩糀は、酵素の力を存分に発揮して肉のうまみを引き出してくれます。売店でも販売中。



四万十町の恵みを感じていただける逸品です! 霧の里・生原酒とのペアリングがおすすめ。

Snacks Menu

<Meat>

- 300 土佐鴨オリーブソルト焼
- 500 「しまんとポーク」ソーセージグリル
- 500 「しまんとポーク」ハラミ酒粕グリル
- 500 「しまんとポーク」キムチ
- 500 「しまんとポーク」ナス炒め



<Seafood and river fish>

- 600 トロたく (まぐろと刻みたくわん)
- 600 じゃこ天
- 800 鰹ハランボ
- 1000 土佐恋あじ (姫あじ)
- 1000 土佐白海老塩焼
- 1000 しまんと天然鮎の干物
- 1500 鰹のたたき



<発酵>

- 300 味噌3種盛
- 500 もろみチーズ
- 500 薄あげ焼
- 500 木鶏節冷奴
- 500 肉みそ温やっこ
- 500 味噌3種 豆腐田楽
- 500 味噌3種 コンニャク田楽
- 900 カマンベールチーズ



<Appetizer>

- 200 和菓子屋の肴(煎餅 味噌・醤油)
- 300 ミックスナッツ
- 400 うずら煮卵
- 400 たまごやき
- 450 チーたま (チーズ入たまごやき)
- 450 ちくわこんにゃくピリ辛炒め
- 500 エリンギ しまんとポークチーズ

Foods Menu



800

「サラダ麺」

さっぱり特製だれが絡む野菜と中華麺



800

ビーガンカレー

生姜の効いた辛めのカレーと
香り米の仁井田米の
ハーモニーをお楽しみください



150

仁井田米ごはん

純米大吟醸酒の原料のお米
お酒とは違ったおいしさをお楽しみください



700

肉みそたまご丼

fumimoto breweryの日本酒にも使っ
ている香り米「仁井田米」TKGにしまんと
ポークと生姜を使ったピリ辛肉みそをのせて
います



600

ダブル目玉丼

黒コショウが利いたパンチのある目玉焼
米の甘みと黒コショウと塩昆布の絶妙な
コンビネーション



800

豚バラ麺

しまんとポークと木鶏だしの中華麺
ごま油の香りがたまらない

Salad Menu



450



450



500



600

限定
10食

Lunch Menu

日替メニュー ALL1000



fumimoto brewery

水曜日



麺大盛 + 100円

なすキノコミートパスタ

しまんとポークのミートソースとなすときのこ
熱々のパスタで体の芯から温まろう

金曜日



しまんとるこライス

玉ねぎのシャキシャキ感の辛口のドライカレー
ふわとろたまごにスプーンでもサクッと切れるしまんとポーク
のとんかつソースの甘さとドライカレーの辛さがやみつきに

木曜日



ご飯大盛 + 100円

生姜焼き

しまんとポークとしまんと生姜
これはやめられないコラボレーション
仁井田米のご飯とも相性良し！

土曜日



ご飯大盛 + 100円

しまんとんじる

身体を温めるしまんとポークの豚汁
しまんとポークと野菜が優しい味に
ライス付

Set Menu

しまんと野菜ピクルス

&

Coffee HOT / ICE

紅茶 (アールグレイ/ダージリン)

HOT / ICE

日曜日



ご飯大盛 + 100円

しまんとポークキムチ

しまんとポークとピリ辛キムチ