

# 菜

VEGGIE

## 自家製5色ナムル

Homemade 5 Color Namul

1200

彩り豊かな季節の野菜に、多様で豊かな味。発酵調味料と野菜で腸の準備運動を。

## 発酵ポテサラ

Fermented Potato Salad

ポテトサラダに、寺田自家の酒粕を使用した、酒粕サワークリームを合わせました。

550

## アボカドの酒粕醤油漬

Sake Kasu Avocado

620

## スティック野菜と季節の香り味噌

Vegetable Sticks w/ miso

700

旬のやさいを、季節の香り味噌と寺田自家醸造のしずく酒粕ペーストをそえて。

# 冷

COLD

## 本日のお漬け物盛り合わせ

Today's Tsukemono Assortment

小 380  
大 730

自家製の糠床で漬けた本日のお漬け物。

## 無添加キムチ

All-natural Kimchi

小 480  
大 880

化学調味料を使わない自然な旨みたっぷりのキムチ。

## 岩のりと大根の糀和え

Iwa-Nori & Daikon w/ Koji Sauce

680

腸にやさしい自家製の糀、消化を助ける大根といっしょに

# 穀

GRAIN

## 豆腐よう

Tofu Yo

500

沖縄定番の郷土食。

# 乳

MILK

## 漬けチーズ自家製酒粕パン添え

Soy sauce Marinated Cheese

880

クリームチーズをやさび醤油、モッツアレラをたまり醤油で漬けて風味ゆたかなチーズに。

# 肉

MEAT

## 発酵シャルキュトリー盛り合わせ

Fermented Charcuterie Assortment

小 900  
大 1680

鶏・豚・牛が一度に楽しめる冷製お肉の盛り合わせ。

# 魚

FISH

## 本マグロとパクチーサラダ

Tuna & Coriander Salad

920

パクチーの香りとごま醤油糀のうまみがまぐろを引き立てます。

## 地ダコと山芋の三升漬

Octopus & Taro

620

青森の郷土食、糀と青唐辛子と醤油を一升ずつ合わせた調味料、三升漬の風味が魚介に合います。

## 季節の鮮魚のお造り

Seasonal Sashimi

880

青森の発酵調味料、三升漬けという青唐辛子入りの醤油糀をつけてお召し上がりください。

## 塩辛

Shiokara

各種 480

内容はその日の仕入れによって変更になります。詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

550

## 塩糀蒸し鶏

Shio Koji Steamed Chicken

塩糀で下味をつけ、低温調理でじっくり火をいれつつ、ジューシーレアに仕上げました。

## 金猪豚ハム

Golden Boar Ham

香り高い淡路金猪豚をしつとりとハムに。

## 牛のつけたたき

Beef shank tartare

国産牛の赤身を醤油糀で漬け、表面を香ばしく焼き上げました。

## 自家製麹



酒、酢、味噌、しょうゆ、みりん。

全て麹の力で発酵されており、麹は日本の食卓を

表に出ることなく支えてくれる、粋なやつ。

私たちはそんな彼らを讃え感謝し共に生きていきたい！

ということ、麹をお店の発酵樽のなかで育てています。

# 菜

VEGIE

青菜の豆腐よう炒め 680

Tofu Yo & Greens Stir Fry

酒粕ラタトゥイユ 780

おすすぬ  
Sake Kasu Ratatouille

自家製酒粕サワークリームとトマトの相性が抜群。

朝鮮人参のフリット 1000

おすすぬ  
Korean Ginseng Root Frites

金山寺味噌(なめ味噌)和え。元気が無い時はコレ一本! 山菜のような甘みと苦み。

# 温

HOT

# 穀

GRAIN

旬野菜の酒粕チーズ焼き 1000

Sake Kasu Cheese & Grilled Veggies

瑞々しい野菜に酒粕風味のチーズをかけて焼き上げました。

自家製香り味噌と焼き豆腐の団欒 550

Skewered Miso Tofu Dentraku

海鮮チヂミ 1180

おすすぬ  
Seafood Jeon

シーフードと岩のりで磯の香りがお酒に合います。

キムチチヂミ 1000

Kimchi Jeon

# 卵

EGG

本日の厚焼き玉子 780

Today's Rolled Japanese-style Omelette

サムゲタンの出汁、寺田本家のお酒が利いた味わい深い玉子焼き。中身はスタッフまで。

鶏もつ和山椒煮込み 750

Simmered Chicken Guts

砂肝、ハツ、皮、レバー、キンカンを煮て、山椒と韓国唐辛子醤油でヒリ辛に。

金猪豚軟骨スパイシー揚げ 700

いのぶた  
Fried Golden Boar Cartilage

金猪豚のアバラ軟骨を発酵ダレで熟成。糀カレースパイスとパクチーでエスニックな風味を。

# 魚

FISH

季節の魚の粕漬け 930

Seasonal Fermented Fish

本日の築地直送特選干物 各種 800

Tsukiji Market Dried Fish

詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

# 串

KUSHI

発酵やきとり(2本) 600

Fermented Yakitori

塩糀のタレで鶏肉を

旨味豊かに仕上げました。

赤身牛と季節野菜のステーキ串(2本) 700

Beef & Veggie Skewers

レアに焼き上げ、

季節の香り味噌でいただきます。

金猪豚串焼き 700

いのぶた  
Grilled Boar Skewer

芯舌と子袋(各1本)

たん  
Grilled Boar Skewer

香りのよい金猪豚の芯舌と子袋を香ばしく焼き上げました。特製の辛みそをつけて。

# 鶏

CHICKEN

発酵からあげ 1000

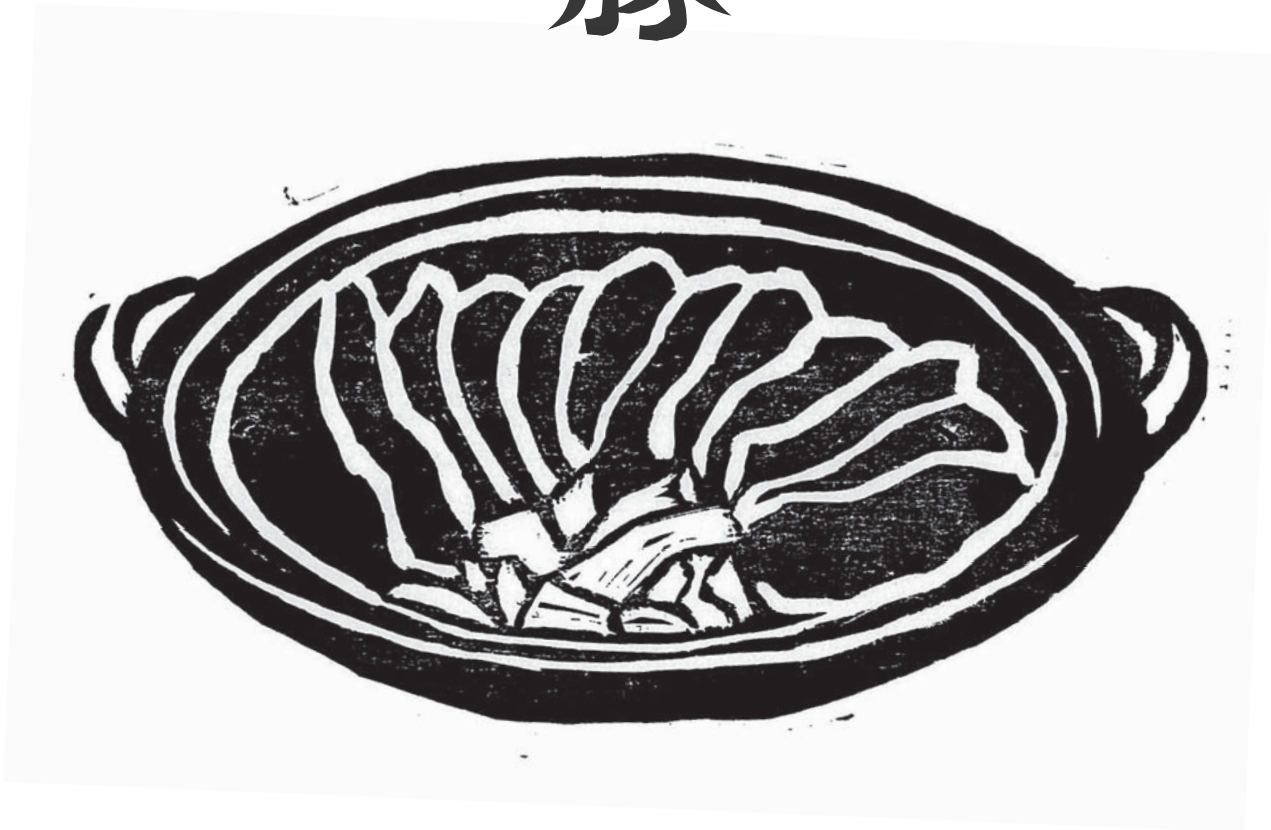
Fermented Karage Fried Chicken

自家製塩糀ダレで発酵熟成させた鶏肉。衣はカラッと中身はジューシーレアに。



# 豚

PORK



淡路島の山の中で育った猪と豚を掛け合わせた香りの良い金猪豚。  
それを醤油麴で熟成させた、発酵金猪豚を使用しています。

ほうらく  
**焙烙焼き** 2300

（巻き巻き野菜の盛り合わせ付き）

Roasted Meat Selection

かたまり肉をじっくり土鍋で  
焼き上げました。

付け合せの巻き巻き野菜で

お召し上がりください。

**土鍋蒸し** 2500

Clay Pot Steamed Meat Selection

醤油糀で漬けた猪豚肉を

酒粕入りの香り高い蒸し汁で、

季節の彩り野菜とともに土鍋で

蒸しあげます。

## ご飯・麺・スープ

RICE, NOODLE, SOUP

**参鶏湯** 1200

Samgyetang Korean Chicken Ginseng Stew

丸鶏と朝鮮人参を煮込んだ、素朴でやさしい  
滋味あふれる薬膳スープです。

**参鶏湯クツパ** 1480

Samgyetang Cukhap

**朝鮮人参** 800

Ginseng Topping



1羽まるごと参鶏湯

Whole Chicken Ginseng Samgyetang

5500

幻の黒鶏ウコッケイ

1羽まるごと参鶏湯

Silky Powl Samgyetang

30000

**For Reserved**  
要予約

**山形だしの稲庭うどん（冷・温）**

Inaniwa Udon w/ Akamoku Soup

1100

細身でのと越しのよい稲庭うどんを、アカモク入りの  
トロっとさっぱりとしたおつゆでいただきます。

## 甘味

DESSERT

**甘酒のブランマンジェ** 480

Amazake Blancmange

芳醇な甘酒の香りを風味豊かなブランマンジェに仕上げました。  
やわらかな口どけをお楽しみ下さい。

一緒にいかがですか？

**和漢茶**

HERBAL TEA

**オリジナルブレンド和漢茶5** 700

（ポット）

Original Blend Herbal Teas

ジャスミン、ナツメ、びわの葉、ドクダミ、  
朝鮮人参、シヨウガ、シソの葉、ハッカ