

発酵って？

最高に美味しく健康的なものってなんだろう。

まずは生きている力がそのまま残っている新鮮なもの。

そして、菌や微生物がその命を食べて増え広がり、

おなかの中でも増え続けていく発酵食。

発酵とは「多様な命の響き合い」

だから、私たちは発酵にこだわっています。

逸菜

VEGGIE

3種ナムル盛り合わせ

Homemade Assorted 3 kinds of Namul

発酵調味料と野菜で腸の準備運動を。

小 580
(税込638)

大 880
(税込968)

発酵ポテサラ

Fermented Potato Salad

ポテトサラダに、寺田本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。

小 580
(税込638)

大 880
(税込968)

無添加キムチ

All-natural Kimchi

化学調味料を使わない自然な旨みたっぷりのキムチ。

580
(税込638)

おすすめ

アボカドの酒粕醤油漬け

Avocado Pickled In Sake Lees and Soy Sauce

酵母菌でシュワッと不思議な食感のアボカド。

730
(税込803)

岩海苔と大根の糀和え

Seaweed & Japanese Radish w/ Rice Malt Sauce

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。

730
(税込803)

おすすめ

旬野菜の 発酵バーニャカウダ

Seasonal Vegetables with Sake Lees
and Barley Miso Sauce

酒粕の風味豊かな麦味噌クリームディップで。

小 1030
(税込1133)

大 1530
(税込1683)

マグロとパクチーのサラダ

Tuna and Coriander Salad

980
(税込1078)

自家製麴



酒、酢、味噌、しょうゆ、みりん。

全て麴の力で発酵されており、麴は日本の食卓を

表に出ることなく支えてくれる、「粹」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！

ということで、麴をお店の発酵樽のなかで育てています。

SAKANA

乳酸発酵させて作った糠床に様々な食材を漬けて

NUKA

逸納豆

板海苔添え

NATTO

漢方栽培のオリジナル玄米から納豆菌を起こし発酵させた唯一無二の玄米納豆
紅白の大豆は農薬不使用栽培（北海道江別産「ユキホマレ」、山形県川西町産「赤大豆」）

TOPPING

THE Natto	THE Natto	THE Natto	THE Natto	THE Natto
納豆	納豆	納豆	納豆	納豆
THE Natto, Tuna and Kimchi	THE Natto, Tuna and Kimchi	THE Natto, Tuna and Coriander	THE Natto, Tuna and Coriander	THE Natto, Kimchi and Cheese
納豆マグロキムチ	納豆マグロキムチ	納豆マグロパクチー	納豆ダブルチーズ	納豆キムチーズ
1030	1030	1000	1000	900
(税込 1133)	(税込 1133)	(税込 1100)	(税込 1100)	(税込 990)

逸肉

MEAT

おすすめ

発酵シャルキュトリー
盛り合わせ

1880
(税込2068)

Fermented Charcuterie Assortment

左記の鶏、豚、牛の盛り合わせ

塩糀蒸し鶏

730
(税込803)

Salt Rice Malt Steamed Chicken

塩糀で下味をつけ、低温調理でじっくり火をいれ
しっとり仕上げました。

松阪豚ハム

880
(税込968)

Matsuzaka pork Ham

三重県松阪市で220日間長期飼育されたLDW三元交配豚の
松坂豚を醤油麹で漬けてから低温調理のハムに仕上げました。

甲州ワインビーフ
牛ヅケたたき

980
(税込1078)

Seared Koshu Wine Beef

山梨の満ち溢れる自然の中で、ワインの絞り粕を食べて育った牛を、
醤油麹で漬け、低温調理のタタキにしました。

おすすめ

発酵唐揚げ盛り合わせ

1300 (税込1430)

Fermented Karaage Fried Chicken

自家製塩糀ダレで発酵熟成させた鶏肉。
衣はカラッと中はジューシーレアに。

追加唐揚げ1個 450 (税込495)



おすすめ

参鶏湯

Samgyetang Korean Chicken Ginseng Stew

丸鶏をじっくり煮込んだ、
素朴でやさしい滋味あふれる
スープです。



参鶏湯・半身

Samgyetang, Half Chicken

1780
(税込1958)

参鶏湯・一羽

Samgyetang, Whole Chicken

2880
(税込3168)

参鶏湯・半身クツパ

Rice Porridge Style Samgyetang, Half Chicken

2080
(税込2288)

参鶏湯・一羽クツパ

Rice Porridge Style Samgyetang, Whole Chicken

3180
(税込3498)

甘味

Dessert

酒粕のアイスクリーム

Sake Lees Ice Cream

650
(税込715)

飲んで
食べて
笑って
健康に。



発酵
居酒屋