

造り

- お造り 3種盛り合わせ _____ 1,280円
お造り 5種盛り合わせ _____ 1,890円
本日の盛り合わせの内容はスタッフまで。

サラダ

- ルッコラとほうれん草のグリーンサラダ 胡麻ドレッシング _____ 680円
胡麻の香りのする香葉「ルッコラ」と生で食べられるほうれん草を中心としたサラダ。
半熟玉子とカリカリベーコンのシーザーサラダ _____ 680円
トロリとした玉子とイタリア北部地方の有名なハードタイプのチーズ、パルミジャーノレッジャーノをふんだんに使ったサラダです。
アボカドとシーフードのサラダ _____ 680円
旬の魚介とアボカドをヘルシーなポン酢ドレッシングで。

逸品

- 名古屋コーチンだし巻玉子 _____ 620円
名古屋コーチンの卵を贅沢に使用。こだわりの出し汁を使い、焼きたてをご用意します。
トロ湯葉と温泉玉子 _____ 450円
とろりとした半熟玉子に柔らかな生湯葉が添えてあります。こだわりの出し汁で。
その場で仕上げる豆乳胡麻豆腐 _____ 880円
その場でにがりを入れて仕上げます。作りたての温かいお豆腐をわさび醤油で。
生湯葉入りおぼろ豆腐四川風 _____ 580円
濃厚な生湯葉が入った自家製豆腐。刻んだザーサイとピリ辛の薬味を乗せて。
鯖中落とホタテ貝のタルタル _____ 680円
バルサミコとオリーブオイルの香りが付け合せの韓国海苔と絶妙のバランス。軽めの白ワインなどとお試ください。
かんぱちのカルパッチョ 橙ドレッシングと青紫蘇オイル _____ 760円
ダイダイと青紫蘇の香り高い和風のカルパッチョ。
霜降り信州牛のたたき _____ 1,580円
炭火であぶった信州牛を9種類のお塩でお試ください。
海鮮生春巻き ポン酢ドレッシングソース _____ 760円
七味唐辛子をアクセントに使った和風生春巻き。
フォアグラのステーキ _____ 2,200円
ガチョウではなく鴨のフォアグラを使っています。じっくり火を通しますので、少々お時間をいただきます。
5種のチーズの盛り合わせ _____ 960円
東京のチーズショップ「フェルミエ」より直送。
自家製かに味噌チーズとガーリックチーズに明太子を添えて _____ 580円
風味豊かな蟹味噌と明太子が乗ったガーリック風味のチーズのカナッペスタイル。赤ワイン、おすすめ地焼酎とあわせてみては。
鹿児島黒酢を使った天然もずく酢 _____ 520円
やさしい味の黒酢に漬け込みました。
あぶり平目のカルパッチョとクレイジーソルト _____ 880円
軽く炙った平目をさまざまなハーブの入ったお塩(クレイジーソルト)とオリーブオイルで仕上げました。
すっぽん鍋 _____ 2,600円
滋養に富みコラーゲンを多量に含むすっぽん。身の味は鶏肉に近く、濃厚なスープは絶品。仕上げに雑炊をご用意します。
霜降り馬刺し _____ 1,250円
柔らかいロース肉を使っています。
魚介と納豆のユッケ風 _____ 680円
細かく刻んだ魚介をユッケ風に。女性の方は納豆抜きでもご用意します。
季節の漬物盛り合わせ _____ 680円
5種類のお漬物をご用意します。

煮物

- なんきんまんじゅう
南京饅頭 680円
裏ごしたかぼちゃにえびやホタテを混ぜ、やわらかく炊きあげました。
- あまののちぐさあん
安曇野「放牧豚」の角煮 千草餡 750円
安曇野の大地で昔ながらの飼育法で丹念に育てた放牧豚。いろいろな野菜の入った餡をかけて。
- あひと
合鴨と揚げ大根と丸茄子のミルフィーユ仕立て 750円
揚げた丸茄子と大根の上に鴨の冷部煮を乗せています。

信州産

焼物

- くろこしょう
マグロほほ肉の黒胡椒焼き 780円
特製のたれに漬け込み、ふんだんに使った黒胡椒との相性も抜群です。鯖1匹から2つしか取れない希少品。
- あわおどり
徳島産阿波尾鳥の炭火焼き 720円
素材を生かすためシンプルに荒塩で。
- ぎんだら
銀鱈の西京焼き 750円
油の乗った銀鱈を、こだわりの西京味噌に3日間、じっくり寝かせて焼き上げました。

揚げ物

- よもぎふ
蓬麩コロッセ胡麻味噌ソース 620円
よもぎを練りこんだ生麩のもっちり感とこころにも使っているクラッカーのパリパリ感が胡麻味噌とよく合います。
- うなぎしらや
鰻白焼きと丸ナスの紫蘇香味揚げをカレー塩で 620円
炭火で焼き上げた鰻の白焼きを丸茄子で挟んで天ぷらに。
- アボカドとクリームチーズと韓国海苔の天ぷら 580円
外はパリパリ、中はしっとりとした天ぷら。ふわふわの醤油のムースを乗せてお試しください。
- 海老しんじょうのロール揚げ 720円
海老しんじょうをパンで巻き、サクサクと仕上げました。
- 天ぷら盛り合わせ 920円
魚介と季節野菜の天ぷらです。

強い香り

- しゅとう
かつおの酒盗ブルーチーズ和え 550円
味の強いもの同士の香りとコク。食べ慣れると癖になる味。
- 福井名産 さばのへしこ 550円
さばを1年以上ぬかの中に漬け込んだ通好みの味、コクのある焼酎と。
- 青森名産 ばくらい 680円
「このわた」と「ホヤ」の和え物です。日本酒とお試ください。
- 伊豆産 いかの塩辛墨造り 中華風 550円
イカ墨を使い真っ黒に仕上げた塩辛。ニラとXO醬で中華風に仕上げた一品。
- 大洗産 鯛の塩辛 580円
焼きを入れて香ばしく仕上げた濃厚な味。辛口の日本酒、焼酎と。
- 炙りからすみ 1,980円
軽く炙ったからすみをご用意します。
- 豆腐よう 550円
沖縄特産の島豆腐を麴と泡盛に漬け込んで熟成。是非泡盛とご一緒にお楽しみください。

信州産

蒸し物

- アサリの酒蒸し 香草バター風味 680円
バターとアンチョビを隠し味に風味豊かに仕上げました。
- フカヒレとお餅の入った中華風茶碗蒸し 680円
気仙沼産のフカヒレを独自の和風中華スープと合わせて蒸し上げました。

寿司

本日のおすすめ盛り合せ	握り 8貫・ロール寿司1本・お椀	2,980円
	握り 8貫・お椀	2,300円

変わり寿司

ふわふわカステラ玉子	200円
旬のイカを岩塩とレモンで	230円
生湯葉とアボカドをわさび醤油で	230円
サーモンと炙りカマンベールチーズ	240円
炙りサーモンにアボカドのソース	240円
たこに岩塩と梅肉ソース	220円
漬けまぐろにアボカドのソース	240円
甘海老にアンチョビソース	290円
コハダに煮きり醤油と黄身おぼろ	220円
穴子と炙りカマンベールチーズ	250円
海老の天ぷらの握りをカレー塩で	240円
ひらめと土佐酢ゼリー	290円
ひらめと塩昆布	290円
炙り穴子を岩塩とゆずで	250円
炙りかんぱちに柚子胡椒風味	240円
炙りフォアグラの軍艦巻き	500円
炙りエリンギのおろしポン酢風味	120円
炙り貝柱に紫蘇と岩塩をのせて	220円
炙りトントロとおろしポン酢	240円
炙り信州牛黒胡椒の香り	450円
大トロの炙りと西洋わさび	600円
信州牛の炙りユッケ	480円

握り寿司

イカ	220円
たこ	220円
サーモン	200円
活メカンパチ	200円
まぐろ	220円
コハダ	200円
ホタテ	220円
穴子	250円
甘えび	280円
ひらめ	280円
中トロ	450円
大トロ	550円
ウニ	550円
イクラ醤油漬	420円

* 変わり寿司、握り寿司ともに料金は一貫のお値段です。

ロール寿司

1人前で6個付

サーモンロール (揚げサーモン、水菜、サニーレタス、赤玉葱、胡瓜、カレーマヨネーズ) — 720円
揚げたサーモンとカレーの風味が良く合います。

カリフォルニアロール (マグロの中落ち、水菜、アボカド、サニーレタス、胡瓜、オーロラソース) — 720円
ロールの定番。アボカド、マグロのバランスは絶妙。

ソフトシェルロール (ソフトシェルクラブ、胡瓜、水菜、赤玉葱、穴子のタレ&醤油マヨネーズ) — 720円
脱皮したばかりの殻の柔らかいワタリ蟹、ソフトシェルをから揚げにして穴子のタレと醤油マヨネーズで仕上げました。

スパイスツナロール (マグロ、水菜、胡瓜、サニーレタス、赤玉葱、ハラペーニョ、七味マヨネーズ) — 720円
ぴりりとしたメキシコの唐辛子、ハラペーニョを巻き込んであります。七味マヨネーズとの2種類の辛味をお楽しみください。

江戸前天ぷらロール (海老、イカ、胡瓜、サニーレタス、水菜、赤玉葱、天汁マヨネーズ) — 720円
特製の天井だれに漬けて入れてあります。

* 表示料金に消費税は含まれておりません。

お食事

釜の周りのおこげご飯と旬の白身の胡麻茶ずけ ————— 670円
水と米にこだわり炊き上げた釜の回りのおこげの部分と胡麻醤油に漬け込んだ旬の白身魚にあつあつのだし汁をかけて。限定品。

じゃこと紫蘇の入った揚げおにぎり茶ずけ ————— 620円
軽く炙ったじゃこと紫蘇の香りがアクセントに。

さばのへしこ茶漬け ————— 650円
1年以上ぬかの中に漬け込んださばの旨味が和風のだし汁とよく合います。

丸山実さんのれんげ米を使ったお櫃ご飯 ————— 680円 信州産
豊科町南穂高の低農薬栽培のコシヒカリです。日本名水100選の一つ安曇野わさび田勇水郡の水を使って炊いています。限定品。

丸山実さんのれんげ米を使った塩むすび ————— 580円 信州産
丸山さんのお米を使い、東京築地「丸山海苔店」より佐賀の1番浜のこだわり海苔。沖縄、栗国島の天日乾燥かまだき仕上げの「栗国の塩」を付けてお召し上がりください。

ご飯のお供に……明太子 ————— 220円

……ちりめん山椒 ————— 220円

……葉山葵 ————— 220円

汁

特製赤だし ————— 380円

あさりのお味噌汁 ————— 380円

あさりのお吸い物 ————— 380円

味噌と出汁にこだわりました。

稲庭うどん

温かいうどん ————— 650円

冷たいうどん ————— 650円

コシの強さとつるりとした滑らかさが自慢です。

稲庭うどん和風パスタ仕立て ————— 720円

特製のダシと辛子マヨネーズを使ったサラダうどんです。

かもなんぼん

鴨南蛮 つけめん風 ————— 950円

鴨を使ったつけめん風の稲庭うどん。

甘味

抹茶白玉とココナツミルクのフルーツあんみつ ————— 570円

沖縄産黒糖を使った黒蜜をたっぷりかけてあります。



ご注文いただいてから仕上げる本格葛きり、抹茶の蜜 ————— 570円

出来たてのやわらかい葛きりです。抹茶の蜜でお試ください。

ごま あんにん

白胡麻杏仁プリン マンゴーソース ————— 570円

白胡麻を混ぜた濃厚な杏仁プリン。

季節のフルーツとカスタードクリーム、キャラメルアイスクリームを添えて ————— 570円

フルーツとカスタードクリームに自家製キャラメルアイスを添えた風味豊かなデザート。

甘味をご注文いただいたすべてのお客様にお抹茶をサービスさせていただきます。

IZAYOI DRINK MENU

～焼酎～

黒じよか 1.5合 1,000円
 黒じよかと言われる酒器に1週間前から水で割り柔らかくブレンドされた焼酎を炭火で温めてお試しください。

～芋焼酎～

1杯限定
 の
 芋焼酎

せいこうどく

晴耕雨読 <鹿児島> 原酒 1,000円

晴れた日には田畑を耕し雨の日は家で書を読む。幻の原酒。

ばんれき

万暦 <鹿児島> 初留どり 原酒 60秒後 1,000円

鹿児島、西酒造の原酒。瓶詰めする時間にまでこだわった絶品。

せきとば

赤兎馬(黄金千貫) <鹿児島> 720円

口当たりは端麗で、さらりとやわらかい香り。名前の由来は、三国志一の猛将呂布の愛馬。

せきとば

赤兎馬(紫芋) <鹿児島> 720円

紫芋の甘みとコク。芋の臭いもやわらかく、飲みやすい焼酎。

明るい農村(黄金千貫) <鹿児島> 720円

鹿児島県霧島町蒸留所。「良き焼酎は、良き土から生まれる。良き土は、明るい農村にあり。」という蔵人のこだわりから生まれた、飲み応えのある焼酎。

明るい農村(紫芋) <鹿児島> 720円

顔に近づけると果物のような深い香りがたち、少し口に含まるとやさしい甘さに驚かされます。

いっこしゅん

一壺春 <宮崎> 580円

原料の芋を特に厳選し長期熟成。香りコク、舌ざわりの滑らかさ、すべてが高度に融合した絶妙なバランスの芋焼酎。

もぐら

土竜 無ろ過 <鹿児島> 620円

ろ過せず寝かせた「黄金千貫」の地力が最大限に引き出されている逸品。味わいも柔らかい。

まむし

摩無志 <宮崎> 580円

黄色いサツマイモ「黄金千貫」を贅沢に使い名門古澤酒造が手がける逸品。かめ仕込み、かめ熟成のこだわりの辛口芋焼酎。

夢ずる <鹿児島> 620円

原料に「種子島紫」を使いかめ熟成。味、香りともに柔らかい仕上がりです。

せんかめじょ

千亀女 <鹿児島> 620円(ボトル3,000円)

限定品。さらりとした口当たりで芳醇な香り、黒麹により深い味わいに仕上がっています。

くよう

久耀 <鹿児島> 620円

原料の芋は、ポピュラーな黄金千貫ではなく「白千貫芋」を使い、超軟水「種子島甲山水」で仕込み、かめ壺貯蔵6年の古酒。

～泡盛～

千年の響き <沖縄> 780円

純米と黒麹菌のみを原料として泡盛を10年長期熟成させることによって造られた逸品。泡盛独自の自然のうまみとコク、柔らかな風味が特徴。

ずいせん

瑞泉 8年古酒 <沖縄> 720円

かめ壺により8年熟成の古酒。口当たりはピュアで透明感を持ちながらも力強く仕上がっています

～麦焼酎～

ふるさわ

古澤 <宮崎> 620円(ボトル3,000円)

宮崎の老舗「古澤酒造」の作る麦焼酎の絶品。まちがない。

千年の眠り <福岡> 750円

樽にて長期熟成のこだわり麦焼酎。40℃と度数も高いが柔らかな口当たりが度数の高さを感じさせない琥珀色の焼酎。

むいちぶつ

無一物 38℃ <長崎> 780円

スペインから取り寄せた本物のシェリー樽に5年熟成。味わいも丸く深い。

～米焼酎～

すみ

澄 25℃ <長野> 620円(ボトル3,000円)

酒精分をたっぷりと含んだ真澄の酒粕を蒸留し、熟成させた柔らかな味わいと華やかな香りの粕取り焼酎。ロックがおすすめです。

信州産

～ その他、秘蔵焼酎ございます。～

*表示料金に消費税は含まれておりません。

～ビール～

アサヒ スーパードライ 生	600円
アサヒ スーパードライ 中ビン	580円
アサヒ 黒生 小ビン	480円
ノンアルコールビール	450円

～果実酒～

梅酒王 にごり梅酒 <大分県>	680円
<small>長期熟成古酒と檜樽熟成の麦焼酎。そして大粒の南高梅を使い、荒ごしによる無ろ過仕上げの希少品です。店長イチオシです。</small>	
マンゴー梅酒 <福岡県>	650円
<small>完熟マンゴーと梅酒をブレンド。アルコール分9%と低めで飲みやすい果実酒。</small>	
日向の夏子 夏みかん酒 <宮崎県>	650円
<small>宮崎特産の〔日向みかん〕を本格麦焼酎に丸ごと漬け込んだ一品。香高く爽やかな甘酸っぱさに仕上げました。</small>	
梅の宿 <奈良県>	680円
<small>日本酒を使った梅酒。バランスよく、飲みやすい梅酒に仕上がってます。</small>	
黒糖梅酒 <鹿児島県>	680円
<small>黒砂糖と梅の醸し出す風味をミックスした優雅な香りとコクのある味わいが特徴の梅酒です。</small>	
いちご梅酒 <和歌山県>	650円
<small>和歌山県産(南高梅)を使い、国産いちごとブレンド。やさしい甘味があります。</small>	
小梅を使った梅酒 竜峡梅酒 <長野県>	680円
<small>信州産竜峡小梅とブランデーを使って小梅らしさを生かした仕上がりです。</small>	
梅人 <沖縄県>	680円
<small>沖縄県比嘉酒造で作る、泡盛に漬け込んだやや辛口の梅酒。</small>	
くれはロイヤル 紅茶梅酒 <大分県>	680円
<small>柑橘系のアールグレイ紅茶と爽やかな梅酒の甘み。ぜひお湯割りで。</small>	
ゆず酒 <長野県>	630円
<small>「真澄」の宮坂酒造が造るゆずのお酒。甘さを控えたやさしい味わい。</small>	
あらごしもも酒 <奈良県>	650円
<small>和歌山産の白桃を惜し気も無く使い、甘くて瑞々しいとろける桃のデザートを楽しんでいるようなお酒です。ロックでどうぞ。</small>	
玄米焼酎梅酒 <鹿児島県>	1杯限定 770円
<small>日本の伝統的な製法で造られた長期熟成玄米焼酎に奈良県西吉野の有機栽培の青梅と、100%無添加で純粋な蜂蜜を使ったこだわり梅酒。玄米の味もしっかりと生きています。</small>	

寒い季節は、お湯割りもお勧めです。

信州産

信州産

～サワー&カクテル～

生搾りゆずカルピスサワー	560円	紀州梅サワー	560円
生搾りレモンサワー	560円	ウーロンハイ	560円
生搾りすだちサワー	560円	ジャスミンハイ	560円
生搾りグレープフルーツサワー	560円	宇治抹茶ハイ	560円
加藤さんの手搾りリンゴサワー	560円		
ジントニック	600円	カシスオレンジ	600円
ジンバック	600円	カシスグレープフルーツ	600円
モスコミュール	600円	カシスウーロン	600円
パッソアオレンジ	600円	カシスジャスミン	600円
パッソアグレープフルーツ	600円	カンパリオレンジ	600円
ライチジンジャー	600円	カンパリグレープフルーツ	600円
ライチグレープフルーツ	600円	スプモーニ	600円
ハイボール	600円	抹茶ミルク	600円
		抹茶ウーロン	600円



～ワイン・スパークリングワイン～

本日のおすすめグラス(白、赤)	700円
本日のおすすめボトル(白、赤) スタッフにお尋ねください。	4,800円～
プロセッコ スプマンテ 200mlクオーターボトル	1,200円
<small>ブドウ品種プロセッコを使ったイタリアのスパークリングワインです。</small>	

*表示料金に消費税は含まれておりません。

IZAYOI DRINK MENU

～地酒～

こだわりの日本酒

久保田 千寿	<新潟・特別本醸造>	_____	680円
久保田 紅寿	<新潟・特別純米吟醸>	_____	980円
久保田 万寿	<新潟・純米大吟醸>	_____	1,980円

味わい深い山紫名水の酒

夜明け前	<長野佐久・純米吟醸>	_____	780円
------	-------------	-------	------

信州産

長野を代表する銘酒

明鏡止水	<長野辰野・純米吟醸>	_____	780円
------	-------------	-------	------

信州産

深みのあるお酒

黒 龍	<福井・純米吟醸>	_____	780円
-----	-----------	-------	------

古来の純米酒の味を迫及したお酒

帰 山	<長野佐久・特別純米>	_____	780円
-----	-------------	-------	------

信州産

さらりとした飲み味のお酒

大信州 超辛口	<長野・純米吟醸>	_____	720円
---------	-----------	-------	------

信州産

アルコール度5%やさしい飲み味

一の蔵 すず音	<発泡性日本酒>	300ml _____	1,480円
---------	----------	-------------	--------

～ その他、秘蔵酒ございます。～

～お 燗～

くずりゅう

九頭龍	<福井・大吟醸>	_____	<一合> 1,680円
-----	----------	-------	-------------

黒龍酒造のお燗専用大吟醸酒。本来、お燗には適さない大吟醸を新たに研究・試作を重ね、大吟醸という酒質の適温を追求し完成。専用のお燗器にてご提供いたします。

とらフゲのひれ酒	_____	920円
----------	-------	------

軽く炙ったトラフゲのひれが入っています。

大雪溪	<長野・辛口>	_____	<一合> 580円
		_____	<二合> 880円

信州産

～ウィスキー&ブランデー～

竹鶴 12年 ピュアモルト シングル	_____	680円
--------------------	-------	------

レミーマルタンVSOP シングル	_____	780円
------------------	-------	------

～ノンアルコールカクテル～

とうか 燈花 (ジンジャエール、グレナデン)	_____	420円
------------------------	-------	------

れんか 蓮花 (オレンジジュース、ジンジャエール)	_____	420円
---------------------------	-------	------

きょうか 梗花 (グレープフルーツ、ジンジャエール、グレナデン)	_____	420円
----------------------------------	-------	------

復十

～ソフトドリンク～

オレンジジュース	_____	380円
----------	-------	------

グレープフルーツジュース	_____	380円
--------------	-------	------

コーラ	_____	380円
-----	-------	------

ジンジャーエール	_____	380円
----------	-------	------

加藤さんの手搾りリンゴジュース	_____	380円
-----------------	-------	------

烏龍茶	_____	380円
-----	-------	------

ジャスマンティー	_____	380円
----------	-------	------

*表示料金に消費税は含まれておりません。