

おすすめ日本酒付きメニュー

かき土手鍋やかきグルメ焼きに、塩釜市の蔵元「佐浦」の「浦霞 純米吟醸生酒 春酎 (はるたけなわ)」 (グラス) をお付けした、期間限定メニューです。



おすすめ日本酒 (グラス) 付き

かき土手鍋定食

3,590円

(本体価格3,264円)

●かき土手鍋 (1人前)、お新香、ご飯



おすすめ日本酒 (グラス) 付き

かきグルメ焼き御膳

3,660円

(本体価格3,328円)

●かきグルメ焼き、かきフライ2ヶ、タルタルソース、お新香、かき珍味、ご飯、味噌汁



【おすすめ日本酒のご紹介】

浦霞 純米吟醸生酒 春酎(はるたけなわ)

搾った後、加熱処理をせずに瓶詰めしたお酒を「生酒」といいます。

この「春酎 (はるたけなわ)」は、しぼりたてのフレッシュな味わいと爽やかな華やかさが楽しめる季節限定の純米吟醸酒です。

春の訪れを感じるフレッシュでフルーティーな香り、清々しくやわらかな味わいをお楽しみください。

使用米:山田錦・トヨニシキ 精米歩合:50%

宮城県産

殻付き蒸し牡蛎

美味しさのPOINT

① 1年もの

通常は二年ものを食すことが多いのですが、
一年ものは二年ものよりもさっぱりとした味わいが特徴です。

② 引き立つ磯の香

ふんわりとひろがる磯の香は殻付きならではの。
牡蛎の美味しさをさらに引き立てます！



数量
限定

3個 1,100円
(本体価格 1,000円)