

日本全国の酒の肴を中心に、四季折々の

おすすめメニューをご用意しております。

メニューにはない本日のおすすめは、スタッフよりご紹介します。



まずは、地方新聞社が発掘してきた、

各地の“こんなのあるんだ”を、お通しにてご堪能ください。



地方の肴とおもてなし

いおり

PRODUCED BY 47CLUB

しばれ生ハム | 北海道 札幌バルナバフーズ

北海道洞爺湖サミットにてG8の朝食メニューに採用された、品質と美味しさに定評。

とろ旨 サーモン塩辛 | 新潟県 三幸

しっとりとした脂がのったハラスを塩麴に漬けこんだ、とろけるような旨み。メディア掲載、放映も多く、47CLUBサイトが誇る大人気商品。

健康志向な方へ アカモク | 岩手県 越戸商店

三陸で水揚げされたアカモク。ミネラルを豊富に含み、脂肪燃焼の手助けをされている、話題のスーパーフード。

手塩にかけた 塩いくら | 岩手県 越戸商店

獲れたその日のうちに加工した新鮮ないくらだからできる「塩いくら」。豊洲市場などで高品質をあらわす呼び名、特が3つの“特特特”がついた極上の味わい。

水揚げから1分 極上釜揚げしらす | 静岡県 丸三水産

唯一しらす専門の港、吉田港水揚げ。名水大井川系南アルプス伏流水で釜揚げするこだわり、目利き・スピード・水・塩・技に妥協なし。

日本初の生珍味 くらげうに | 兵庫県 かね徳芦屋工房

昭和26年発売以来、根強いファン続出の一品。磯の香り漂う練りうにのクリーミーさが広がる味わいは、ご飯とお酒との相性抜群。

いり風味イカの塩辛 黒 | 石川県 カネイシ

能登小木港産の船凍イカを使用、水揚げ直後に船で冷凍するから鮮度抜群。低温熟成が作り出した天然のアミノ酸がもたらす奥深い旨み。

めんたいこ | 福岡県 あき津“

全国の百貨店から引き合い多数、東京で味わえるのは希少。枕崎の鰹節と利尻昆布の出汁にこだわり、無添加・無着色完熟卵の粒々感にこだわりました。

鹿児島黒豚の焼豚 | 鹿児島県 コワダヤ

炭火の芳ばい香り、10年以上熟成させた黒みりんの旨みを含んだ、醤油だれが黒豚肉の旨みをより一層引き立てています。

お通し 席料 2000円

お通しとして上記を使用した5品を、ご用意しております。
詳しくはスタッフまで。
季節によって、記載のないメニューをお出しすることがあります。



ご注文時に47CLUBサイト会員画面提示で、ご優待させていただきます。

小鉢

しばれ生ハム — 北海道 札幌バルナバフーズ 600円

北海道洞爺湖サミットにての8の朝食メニューに採用された、品質と美味しさに定評。新食感のお刺身のような厚切りの生ハム。

とろ旨 サーモン塩辛 — 新潟県 三幸 600円

日本酒のおともに、ごはんのおともに大活躍の一品。47 CLUBサイトが誇る大人気商品、これを食べなきゃ酒好きとは言えない。

富山湾からの贈りもの

ほたるいかの沖漬け — 富山県 奥田屋 600円

“天然のいけす”と言われていた富山湾。産卵期を迎えた大きくて、新鮮なほたるいかをご堪能いただけます。

いしり風味イカの塩辛 黒 — 石川県 カネイン 480円

能登小木港産の船凍イカを使用、水揚げ直後に船で冷凍するから鮮度抜群。低温熟成が作り出した天然のアミノ酸がもたらす旨み。

日本初の生珍味 くらげうに — 兵庫県 かね徳芦屋工房 650円

昭和26年発売以来、根強いファン続出の一品。磯の香り漂う練りうにのクリーミーさが広がる味わいは、ご飯とお酒との相性抜群。

健康志向な方へ アカモク — 岩手県 越戸商店 460円

三陸で水揚げされたアカモク。ミネラルを豊富に含み、脂肪燃焼の手助けをされると言われている、話題のスーパーフード。

お刺身

八戸前沖銀鯖のしめ鯖 — 青森県 武輪水産 800円

旬の時期に水揚げされた、特に脂のりと身の締りが良い特大サイズの鯖。特大サイズしか名乗れない貴重な「銀鯖」。

馬刺し盛り合わせ — 熊本県 菊陽食肉 1900円

馬刺し専門店が目利きした、甘みがある霜降、さっぱりとした赤身、こりこり食感のタテガミの盛り合わせ。

本日の刺盛 1人前 (3点) 1200円

※ご注文は2人前

本日の刺盛 1人前 (5点) 1800円

※ご注文は2人前



しばれ生ハム



八戸前沖銀鯖のしめ鯖



本日の刺盛

焼きもの

岩手短角牛 吟醸粕漬 — 岩手県 肉のふがね 2500円

愛称は「赤べこ」、和牛全体の生産量1%以下の希少な日本短角種。赤身肉の芳醇な風を引き立てる、自もち岩手県の純米大吟醸の酒粕を漬存に。

銀鮭酒粕吟醸麴漬け — 茨城県 小野瀬水産 950円

魚屋の目利きによる銀鮭を茨城県酒蔵『武勇』の吟醸酒粕と地元味噌蔵の三五八塩麴で漬け込んだ柔らかく、上品な味わいです。

蟹みそ 甲羅焼き — 富山県 奥田屋 2200円

濃厚な味わい“天然のいけす”富山湧水揚げの紅ズワイガニのはぐし身と蟹みそが旨みが口いっぱいに広がります。

能登産のどぐろ 一夜干し 4000円

— 石川県 カネイシ

代表的な高級魚のどぐろを日本3大醤油と言われる「いしり」で味付け。たっぷり乗った脂の旨み、いしりの香ばしさを箸が止まらない。

能登産もみいか — 石川県 カネイシ 700円

能登産イカを乾燥させる前に、はらわたと共にみつぶしています。芳醇な味わいはイカにも染み込んでいます。日本酒と共に。

無添加 天日干しスルメイカ

— 鳥取県 山根商店

950円

鳥取県網代港の目の前で、新鮮なうちに加工。肉厚で大きなイカを厳選。季節や気候に合わせた絶妙な干し加減。

雲仙しまばら鶏 塩麴漬 — ゆず風味

— 長崎県 みぞた肉工房

850円

塩麴で旨みとジューシーさがさらにアップした、雲仙しまばら鶏のプルプル感。



岩手短角牛 吟醸粕漬



能登産のどぐろ 一夜干し

一品

焼き しいたけ侍 — 徳島県 しいたけ侍

800円

他にはない“大きなしいたけ”、選りすぐりの品質だけが“しいたけ侍”として出荷。肉厚のかさを丸ごと味わって。

日本酒の肴に、へしこさば

— 石川県 カネイシ

750円

約1年半以上の発酵熟成鮮、鮮度の良い鯖を塩で十分に身を締め、それから糠漬けにした漁師の保存食を堪能できます。

めんたいこ — 福岡県 あき津

950円

全国の百貨店から引き合い多数、東京で味わえるのは希少。枕崎の鰹節と利尻昆布の出汁にこだわり、無添加・無着色完全熟卵の粒々感にこだわりました。 ※炙りはスタッフまでお申し付けください。

野菜のサラダ — 香味野菜ドレッシング

700円

料理長お手製のドレッシングでどうぞ。

幻の二日ひじきと

ツナのサラダ — 大分県 おおいと姫島

800円

ひじきの新芽をおいしく食べる時期を追求。新芽の貴重な部分を来年に残すため、2日間だけしか収穫しない希少なひじき。

ポテトサラダ — 半熟たまご添え

700円

約1か月間低温熟成、18時間スモークした無着色無添加のスモークベーコン — 岩手県 嶋田ハム 入り。とろとろのたまごを絡めて。

料理長手作り 出汁巻きたまご

800円

料理長の手業が光る、庵オリジナルの出汁巻きたまご。



幻の二日ひじきとツナのサラダ



ポテトサラダ -半熟たまご添え-

揚げもの

焼きねぎとろーりコロッケ

— 静岡県 遠州知名美屋

800円

単品

平均糖度12度の遠州根深ねぎをたっぷり1本分、甘みととろりとした食感。つなぎは一切使用していません。

境港水揚げ カニグラタンコロッケ

— 島根県 漁師村

700円

盛り合わせ

山陰・大山の牛乳をたっぷり使い、境港の紅ズワイガニの旨み。定番の組み合わせをご堪能ください。

ふぐ から揚げ — 山口県 関とら

1800円

本場下関の職人が厳選、国産天然シロサバフグ。ふんわりしたふぐの身とからりとあげた衣の食感の食感の組み合わせをお楽しみ下さい。

雲仙しまばら鶏 砂ずりのから揚げ

— 長崎県 みぞた肉工房

900円

コリコリ食感なのに柔らかい、普通の砂ずりではこの柔らかさは絶対に出ない砂ずり。

鍋もの

近江牛上ロースのすき焼き 1人前

— 滋賀県 かねさち

4000円

契約農場から直接、品質を見抜く眼力で厳選した枝肉を1頭買います。47 CLUB年間ランキング1位の実力。



焼きねぎとろーりコロッケ



近江牛上ロースのすき焼き

おでん

2000円

950円

もの

鰹節香る 鯛茶漬け

— 東京都 マルサヤ鰹節

800円

市場にあまり出回らない、本枯鰹節二年物の本枯本節でだしをとりました。

水沢うどん

— 群馬県 万景亭

800円

榛名山麓の水を使用し、2日かけて仕上げられた強いコシと透明感。日本三大うどんの中でも隠れたファンの多い逸品。

鰹節屋の食べるだし醤油の卵かけご飯

— 静岡県 堅魚屋

650円

2か月低温で熟成させたもろみに、米麴の追い麴と焼津産鰹節を合わせています。

いわし削り節飯

— 静岡県 カネジヨウ

600円

1匹ずつ手作業で選りすぐり、天日干し。旨みたっぷりの、珍しい削り節。

梅あぶらのおにぎり

— 和歌山県 石神邑

500円

映画『おくりびと』の脚本家の小山薫堂さんの「ニッポンの食べる調味料プロジェクト」からできました。石神邑自慢の南高梅干しを香り高いタマネギやベーコンをくせのない米油であえた食べる調味料。



梅あぶらのおにぎり



いわし削り節飯

当店のお米は、生産現場を見て買い付けの東京都 森田屋米店厳選、新潟県産こしいぶき使用。弾力のある粒、噛ほどに味わえる凝縮された米の旨みを味わってください。

漬けもの

デザート

奈良漬け — 奈良県 いせ弥

500円

最中アイス

600円

慶応2年創業、奈良県産の酒粕で“うり”を伝承製法で漬けこみ。
風味豊かで濃厚な味わいを日本酒と一緒に。

※アイスクリームを以下よりお選びいただけます。

漬け物盛り合わせ

800円

ミレピーニバナラ — 栃木県 千本松牧場

生乳本来の味わいに近い、低温殺菌乳で作っています。

美濃いび茶のほうじ茶ジエラート

抹茶ジエラート — 岐阜県 JAいび川

岐阜県揖斐郡産「美濃いび茶」を100%使用した香り高い、大人の味わい。

お飲みもの

生ビール

サントリーマスターズドリーム

800円

瓶ビール

サントリー プレミアムモルツ

各800円

サツポロ 黒ラベル

アサヒ スーパードライ

キリン 一番搾り

ノンアルコールビール

サントリーオールフリー

600円

ウイスキー (ロック・水割り・ソーダ割り)

山崎

1000円

知多

900円

メーカーズマーク

1000円

焼酎

(ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り)

芋焼酎 三岳

700円

芋焼酎 明るい農村

800円

芋焼酎 六代目百合

800円

麦焼酎 中々

800円

果実酒

季節の果実酒

800円

梅乃宿 あらごし梅酒

800円

ゆかりクランシック—三島食品 広島県

800円

ふりかけで有名な「ゆかり」がリニューアルになりました。
飲食店で味わえるのは当店だけ、貴重な味をお楽しみ
ください。

酎ハイ

レモンサワー

800円

ウーロンハイ

700円

緑茶ハイ

700円

ソフトドリンク

烏龍茶

600円

緑茶

600円