

おすすめの逸品

※タッチパネルメニューより
ご注文ください。
※価格は税別です。
◎裏面もご覧ください。

手作り料理と
地酒
おも

◆おと周年祭特別料理

ご挨拶

この度、5月5日をもちまして仲町店は12周年を迎えることとなりました。これもひとえにご来店くださいました皆様のおかげです。スタッフ一同、心より感謝申し上げます。
つきましては、日ごろの感謝の気持ちを込めて「周年祭特別料理」をご用意いたしました。是非この機会にお召し上がりくださいませ。

活鮑の踊り焼き

活きた鮑に火を入れると踊るように動く事から「踊り焼き」と呼ばれます。

二人前 **¥980**

鮑のしゃぶしゃぶ

いしる出汁に鮑をしゃぶしゃぶし、ポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

二人前 **¥1,480**

鮑のお造り

活きた鮑の身に急激に包丁が入る事により身が縮まります。コリコリとした活鮑ならではの食感をお楽しみください。

二人前 **¥980**

鮑ステーキ

バター醤油で味付けしたステーキです。

二人前 **¥880**

鮑の塩辛

塩麹を使った自家製塩辛です。

¥480

その他、本日のおすすめ料理を多数ご用意しております。詳しくはタッチパネルをご覧ください。



鮑の塩辛



鮑ステーキ



鮑のお造り



活鮑の踊り焼き

おすすめの逸品

※タツチパネルメニユーより
ご注文ください。
※価格は税別です。
◎裏面もご覧ください。

手作り料理と
地酒
おも
御幸町店

職人おすすめの料理

『へんじんもっこ』

「へんじんもっこ」とは佐渡弁で頑固者・へそまがりを意味し、佐渡ヶ島
にお店を構え本場ヨーロッパの国際コンテストで6冠を獲得。ドイツの
公式資格ゲゼレ(職人)の資格を持つ手づくりハム・ソーセージ工房。

へんじんもっこソーセージ 盛り合せ

ケーゼグリラー・ケーニギンチヨリソーの盛り合せ。

二人前 **¥1,280**

へんじんもっこサラミ 盛り合せ

貴腐サラミ・たまごサラミ・スモークたまごの盛り合せ。

二人前 **¥1,280**



へんじんもっこソーセージ
盛り合せ

河豚の子クリームチーズ

佐渡産の河豚の子粕漬けとクリームチーズを混ぜ合わせました。

¥480

佐渡産丸干し烏賊炙り

佐渡産のスルメ烏賊を、ワタやイカスミもそのまま丸干ししています。
日本酒のつまみに。

¥480

山海漬け

数の子と野菜を酒粕で漬けた新潟県郷土料理です。

¥380



へんじんもっこサラミ
盛り合せ

