

特撰会席

季節の会席

旬の素材にこだわり、
四季の香りと味覚を
美しく演出する職人の技。
料亭美咲がおすすめる、
情緒溢れる会席料理を
ご堪能ください。



歌

6,600 円

舞

8,800 円

笛

11,000 円

お料理画像はイメージです。

旬の食材を使用いたしますので、献立の一部を変更させていただく場合がございます。



お造り

お造り盛り合わせ

2,200 円より

※ご予算・ご要望に応じます。



鮭中トロ

3,300 円



鮭赤身

2,200 円

その他仕入れ状況を基に各種お承りいたします

先ずはお気軽にお申しつけください



握り寿司 (七貫)
3,300 円

お寿司



鮪中とろ (二貫)
1,650 円



鮪赤身 (二貫)
990 円

ねぎとろ (細巻 1 本)
660 円

鉄火 (細巻 1 本)
550 円

かっぱ (細巻 1 本)
330 円



お飲物

ビール

◆ビール(中瓶)

サッポロ・アサヒ・キリン

.....各九三五円

◆エビスビール 九九〇円

ノンアルコールビール

.....五七二円

ワイン(赤・白)

◆ハーフボトル 二七五〇円

◆フルボトル 四、四〇〇円

◆グラスワイン 七七〇円

◆スパークリングワイン

フルボトル 五、五〇〇円

◆シャンパン

モエ・エ・シャンドン

.....一六、五〇〇円

梅酒

◆水割り・ロック

ソーダ割り 七七〇円

※ノンアルコール梅酒も同料金で
ございます。

ウイスキー

◆ボトル 九、九〇〇円

◆シングル・ハイボール

.....八八〇円

日本酒

◆日本酒(一合)

.....九三五円

ソフトドリンク

◆オレンジジュース

◆ウーロン茶

◆コーラ

◆サイダー

◆ジンジャーエール

.....各四四〇円

焼酎

◆ボトル 四、四〇〇円

◆水割り・ウーロン割り

レモンサワー割り

.....七七〇円

※芋焼酎(久耀)は一〇〇円増しとなります。



地酒のごあんない



志太の地酒 利酒セット

地元、志太の蔵を集めました。

それぞれ、個性の違う蔵のお酒をお楽しみください。

※仕入の状況により写真と内容が異なる場合がございます。

3種 1,100円

単品でも
承ります

二合 2,200円

一合 1,100円



冷酒 (300ml)

初亀 1,760円

若竹 1,870円

地酒のごあんない



はつ かめ 初亀

ロマン(純米吟醸) 720ml 4,400円

使用米 山田錦 日本酒度 +1 酸度 1.3 精米歩合 50%

岡部丸(純米酒) 720ml 4,950円

使用米 誉富士 日本酒度 +1 酸度 1.5 精米歩合 55%

愛(大吟醸) 720ml 11,000円

使用米 山田錦 日本酒度 +3~4 酸度 1.3 精米歩合 45%

き く よい 喜久酔(青島酒造)

純米吟醸 720ml 6,050円

使用米 山田錦・吟ざんが 日本酒度 +4 酸度 1.3 精米歩合 50%

おお むら や 大村屋酒造

おんな泣かせ

(純米大吟醸) 300ml 3,850円

使用米 山田錦 日本酒度 +2 酸度 1.3 精米歩合 50%

し だ いずみ 志太泉

純米吟醸 720ml 4,950円

使用米 山田錦 日本酒度 +7.5 酸度 1.45 精米歩合 50%

※日本酒度、酸度はおおよその数値です。年により異なりますのでご了承ください。 ※生産量の少ない希少なお酒もございます。品切れの際はご容赦願います。

消費税10%が含まれます。

地酒のごあんない



大吟醸

720ml 13,200円

使用米 山田錦 日本酒度 +6 酸度 1.2 精米歩合 45%

吟醸

720ml 7,700円

使用米 山田錦 日本酒度 +7 酸度 1.05 精米歩合 53%

大吟醸純米

720ml 12,100円

使用米 山田錦 日本酒度 +3 酸度 1.25 精米歩合 50%

純米吟醸

720ml 6,600円

使用米 誉富士 日本酒度 -14~16 酸度 1.2 精米歩合 55%

水響華(大吟醸)

500ml 6,600円

使用米 山田錦 日本酒度 +5 酸度 1.1 精米歩合 50%

※生産量の少ない希少なお酒もございます。品切れの際はご容赦願います。

日本酒豆知識

- ◆日本酒度＝清酒の甘辛をみる数値。+の値が大きいと辛口、-の値が大きいと甘口。
- ◆酸度＝味の濃淡をみる数値。平均1.3～1.5でこれより少ないと淡麗、多いと濃醇。
- ◆精米歩合＝白米の玄米に対する重量の割合。60%ならば玄米の表層部を40%削った残りを使用。

お酒の種類	使用原料	精米歩合	香味等の要件
大吟醸酒	米・米こうじ・醸造アルコール	50%以下	固有の香味、色沢が特に良好
吟醸酒	米・米こうじ・醸造アルコール	60%以下	固有の香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米・米こうじ	60%以下	固有の香味、色沢が良好
本醸造酒	米・米こうじ・醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好

◆醸造アルコール＝澱粉や含糖物質から醸造されたアルコール。香味よく、すっきり飲みやすくなる。