

青二才はなれ名物

ひとくち餃子



八個入り ¥500

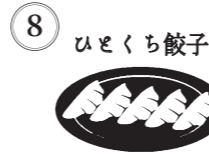
梅皿に盛った7種類の自家製たれにつけてお召し上がりください。



お食事

青二才はなれ [AONISAI Exclusive Sake] おすすめペアリングメニュー

おすすめのご注文方法



青二才はなれでは、
日本酒キュレーターがペアリングした
同じ番号のお料理と日本酒を
一緒に召し上がっていただくことを
おすすめしております。

- ① ビターチョコビスケット 塩マーマレード添え ¥380
- ② みどりのシンプルサラダ ¥650
- ③ どっさり薬味の牛しぐれ煮 ¥680
- ④ 鯛のカルパッチョ ローストナッツと塩昆布仕立て ¥880
- ⑤ アサリのバター酒蒸し ¥680
- ⑥ 焼き油淋鶏 ¥1080
- ⑦ 芽キャベツとエビのフリット ¥680
- ⑧ 名物ひとくち餃子 ¥500
- ⑨ 酒粕仕立てのタンドリーチキン(四本) ¥720
- ⑩ 揚げワンタン ¥480
- ⑪ 鯛出汁のだし巻き玉子 ¥780
- ⑫ 柿の白和え マスカルポーネ仕立て ¥580

青二才総料理長 佐々木勇太監修「割烹佐々き」 お酒にあう肴



- 北海道産 ズワイガニと里芋のクリームコロッケ(1個) ¥480
- 黒キャベツとカリフラワーのポターージュ ¥520
- 菜葉と荒挽肉のピリ辛山椒炒め ¥480
- 生ハムの出汁で煮た唐の芋のフリット ¥520
- カブの甘酢漬け ¥480

日本酒 青二才はなれ [AONISAI Exclusive Sake]

青二才はなれでしか飲めない日本酒
日本酒キュレーターがペアリングしたお料理とともにぜひお召し上がりください。



しゃく
三勺 ¥390
しゃく
五勺 ¥580
一合 ¥1,100

- ① **若駒** (若駒(栃木県))
生酒の熟成から来る
カカオのような香りと
柑橘を思わせる酸味
- ② **武の井** (武の井(山梨県))
桜餅を思わせるような香り。
ひと夏越えの熟成による
丸みを帯びた旨味。
- ③ **松の寿** (松の寿(栃木県))
3年熟成とは思えない華やかな香りと、
熟成によりまとまった旨味が合わさった
素敵バランスのお酒
- ④ **陸奥八仙** (陸奥八仙(青森県))
華やかな香りと熟成感が同居した
不思議なお酒。
少し甘く感じるがキレが良いので
お料理に寄り添うお酒
- ⑤ **ロ万** (ロ万(福島県))
低アルコールということもあり、
とにかく軽やか。
最初の一杯目に最適なお酒。
- ⑥ **川鶴** (川鶴(香川県))
旨味と酸味がけこう強いながらも
バランスを取っているお酒
- ⑦ **大那** (大那(栃木県))
春風のような爽やかな苦みと酸味。
うす濁りながら軽やかな旨味で
軽快に盃が進む。
- ⑧ **八兵衛** (酒屋八兵衛(三重県))
蒸籠で蒸したもち米を
連想させる香り。
若さもあるが飲み疲れしないお酒。
- ⑨ **山城屋** (山城屋(新潟県))
とにかく繊細な旨味と、
乳酸菌飲料を思わせるような
優しい酸味。
- ⑩ **中島屋** (中島屋(山口県))
伸びしろを感じさせる
若く青い旨味と
スパイスーさのあるお酒
- ⑪ **朝日栄** (朝日栄(栃木県))
蔵元コンセプトの
「青葉に輝く朝露のように
そっと寄り添うお酒」
控えめながら綺麗な芯のあるお酒
- ⑫ **天明** (天明(福島県))
うす濁りの中に
どこか梨やライチのような香り。

ビール/酎ハイ/日本酒

ビール

ハートランド ¥600
ブラウマイスター ¥750

日本酒割り

ラムネと日本酒の融合



酎ハイ/サワー

プレミアム紅茶ハイ ¥600
黒烏龍ハイ ¥600
冷凍レモンサワー ¥650
抹茶ハイ ¥650
ハイボール ¥600

日本酒 燗

昇龍蓬萊
きもと純吟蔵内参年熟成酒
しゃく
五勺 ¥580/ 八勺 ¥840