

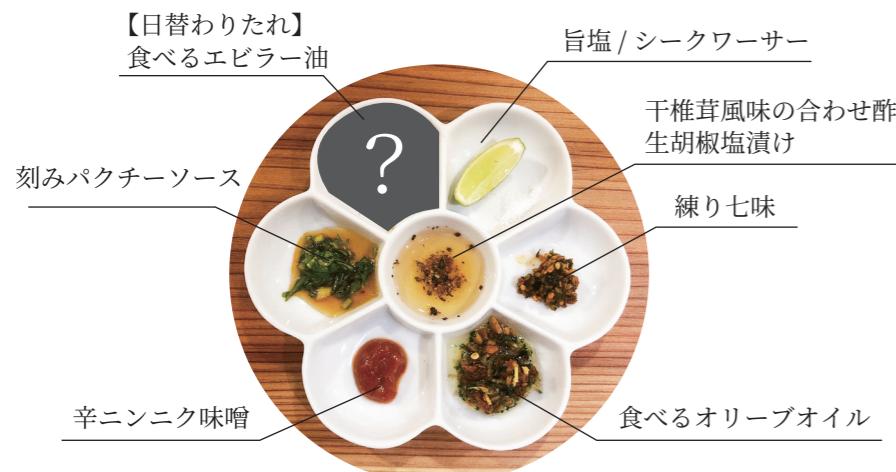
# 青二才はなれ名物

## 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いてお召し上がりください。



## 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



¥700

### 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

### 日本酒燴

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

# 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 ○

⑧ ひとくち餃子



⑧ 飲食券



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 どっさり薑味の牛しぐれ煮            | ¥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

- |                          |      |
|--------------------------|------|
| 千葉県産 大浦ごぼう、レンコン、岩中豚の旨塩金平 | ¥680 |
| 千葉県産 あやめ雪蕪の山葵漬け          | ¥380 |
| 黒キャベツとカリフラワーのポタージュ       | ¥520 |
| 菜葉と荒挽肉のピリ辛山椒炒め           | ¥480 |
| アスパラベーコンの目玉焼きのっけ         | ¥570 |
| ワカサギの佃煮                  | ¥520 |
| 自家製パンナコッタ                | ¥450 |

佐  
々  
き

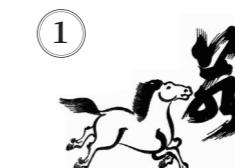
## 日本酒 青二才はなれ [AONISAI Exclusive Sake]

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。



三勺	¥390
五勺	¥580
一合	¥1,100



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。



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。



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。



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。



口万(福島県)

低アルコールということもあり、  
とにかく軽やか。  
最初の一一杯目に最適なお酒。



川鶴(香川県)

旨味と酸味がけっこう強いながらも  
バランスを取っているお酒。



大那(栃木県)

春風のような爽やかな苦みと酸味。  
うす潤りながら軽やかな旨味で  
軽快に盃が進む。



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ないお酒。



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。



中島屋(山口県)

伸びしろを感じさせる  
若く青い旨味と  
スパイシーさのあるお酒。



朝日榮(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。



天明(福島県)

うす潤りの中に  
どこか梨やライチのような香り。