

牡蠣

various oysters

日本各地の生産者さんから、鮮度を保ったまま、最浄化するために富山入善の海洋深層水かきセンターに運ばれます。この施設で厳しい安全基準を設け浄化し、クリアした牡蠣のみが店舗に届きます。



その日の生牡蠣(焼・蒸)

産地、価格は仕入れによって変わります

5種のかきづくし 2,300~

生牡蠣、焼き、蒸しなど
5種類の味を楽しめます



牡蠣バター 醤油炒め



1ヶ 230 2ヶ 650

牡蠣のソテー 980

アンチョビやゲッパーで酸味のあるソースで

牡蠣のアラビアータ 880

牡蠣フライ 1ヶ 250

牡蠣のエスカルゴバター焼き 980

ノンアルコール

Various non alcohol

アンチエイジングドリンク 980

キリンノンアルビール 450



自家製ジンジャー

生姜、シナモン、黒糖で作る自家製

シャンデイガフ 800

ノンアルビール風ジンジャー

モスコミュール 500

タイム風ジンジャー

ピンクグレープフルーツソーダ 450

グリーンアップルソーダ 450

ガリガリ君ムソーダ 600

卑弥呼 700

赤玉酒風ピンクグレープフルーツ

あま酒 400

ウーロン茶 400

豆乳甘酒 700

豆乳ウーロン茶 600

アイスコーヒー 400

かきわっぱ

various fish dishes

高菜や明太、牡蠣にいくらを

わっぱに詰めました。 980



和牛ステーキわっぱ 1,580

ガーリックライス 580

高菜焼きめし 680

おにぎり 各 300~

高菜・めんたい・いくら



えびラーメン

Noodle

赤えびの旨みと、
五種類の節の出汁と
あさくらの地酒で作る
くくにしかない一杯 880

甘味

Sweet

びすたちおっ鯛 400

自家製ビスタチオジェラートとからい95%のチョコレート

白玉だんご 580

酒

Various alcohol

ハートランド生 550

どぶビール 700

凍結レモンサワー 550

酸っぱいレモンサワー

ハイボール 600〜

角、缶、缶や瓶などでもOK

プレミアム
ハイボール 700

生麦、シナモン、煎茶で作る自家製

イタリア最高のレモン酒 980

アマルフィの厳選されたレモンで

赤ワインハイボール 550

あさくらクラフトジン 850

複数産地から採れるくわわりのジン

ガリガリ君サワー 600

泡盛珈琲酒 650

シャンデイガフ 800

生ビール＆ジンジャーエール

柚子酒 600

サムライロック 600

山崎樽熟成梅酒 980

純粋山崎のバニラのよう香りも濃厚さ

おうとろ梅酒 600

産のうぐいすがすめける酒樽梅酒

木内梅酒 600

日本一に輝いた香のある梅酒

キューティーハニー梅酒 600

炎の梅酒 650

ファイア🔥

カルア豆乳 700

ボンタン飴酒 650



魚

various fish dishes

必要な人数様分
お申し付けください。
盛り合わせ、単品
お作りします。



※別)画像は2人前

お刺身盛り合わせ 1人前 980

その日のカルパッチョ 680~

ごまカンパチ 880

北海蛸ぶつ 480

北海蛸とアボカドのサラダ 880

あさり酒蒸し 680

赤海老塩焼き 390

ほたる烏賊の沖漬け 680

まぐろの酒盗 580

ガーリックシュリンプ 980



酒 パッツァ

Sake pizza

地酒国産トマトベースに
アウアパッツァをアレンジ
最後に旨味の詰まった
スープでパスタにも

1,280

焼酎

Various shochu

繁ます 純取り 400 1200

黒霧島 芋 一杯 二合
400 1200

白岳しろ 米 400 1200

雲海 蒸麦 400 1200

壱岐の島 麦 550 2000

きろく 芋 550 2000

白玉の露 芋 400 1200

残波 蒸麦 550 2000

さつま魂 芋 400 1200

美ら蚩 蒸麦 600 2500

伊佐舞 芋 400 1200

げんもん 芋原酒 800 3000

あんこう 芋 600 2500

朝倉 ワイスキー樽熟成麦 1000 4000

豚足せんべい

Tonesoku

香味野菜でじっくり煮込み骨をはずし
胡麻油で表面はカリッと中はトロッと
焼き上げました。

580



餃子 680

蒸しまたは焼き

2種のチーズ生ハム春巻き 320

和牛冷製ローストビーフ 980

和牛ホルモン 980

あさくら富貴枝のタレ

和牛石焼き 100g〜 1,600〜

古処鶏たたき 880

鶏ももトマトとチーズのオープン焼き 880



鶏ももの皮パリやき 780

若鶏から揚げ 680

馬レバー刺し 1,980

牡蠣ガンガン焼き

various oysters

テーブルで(ガンガン)の中で
牡蠣を蒸しあげます 8ヶ月前 1,800~

酒蒸し フォス 300



牡蠣のアヒージョ

大皿と日本酒もたっぷり 1,280

仕度の食材でしお作りします ハーフ 780



牡蠣と野菜の土鍋ご飯

お時間が約50分程度 約3人分 1,980

最初にご注文お願い致します。

※お鍋お楽しみになります。



おまかせパスタ 1,200~

その時の食材でお作りします。

*消費税は別途になります。

自家製豆腐

Toufu

あさくらふくゆたか豆乳に
にがりをを入れて作ります。
様々な豆腐料理をど賞味下さい。 580



揚げ出し豆腐 680

湯豆腐 680

韓国豆腐 780

スンドゥブチゲ



炎の麻婆豆腐 880~
~お好みの辛さに~

たたききゅうり 380

竹輪磯辺揚げ 680

ちょい飲み

Moriawase

オムレット 880

じらすと明太
源とマヨネーズ
とろけるチーズ

店主おまかせ三点盛り合わせ
軽く飲みたい方に
おすすめです。

三点盛り合わせ 980