

# ニホンバシ

## 季節の旬彩コース

季節のお刺身やおすすめのお料理を  
豊富にお楽しみいただけます。

お一人様／二名様より  
四五〇〇円  
(税込四九五〇円)

- ◆ 酒粕クリームディップ
- ◆ 口取り三種
- ◆ 本日のお刺身
- ◆ 目鯛の西京焼き
- ◆ 手羽先たまり・ロースト
- ◆ 和野菜と豚しゃぶのサラダ
- ◆ 煮穴子衣揚げ(大葉・丸十)
- ◆ ニラそば
- ◆ 本日の甘味



二時間飲み放題 ⊕ 二二〇〇〇円 (税込二二〇〇円)  
【ビール・焼酎・日本酒・ワイン・カクテル・ソフトドリンク 各種】

※季節によりコース内容が変更となる場合がございます。

# 肴

はたはた  
鮪の南蛮漬け

五八〇  
(税込六三八)

刺身はんぺん 日本橋 神茂

六四〇  
(税込七〇四)

かに味噌

六二〇  
(税込六八二)

ほたるいかの沖漬け

七四〇  
(税込八二四)

梅水晶

六四〇  
(税込七〇四)

甘南瓜かぼちゃとさつま芋のクリーム和え

六五〇  
(税込七二五)

砂肝のオイル煮と香味野菜

六八〇  
(税込七四八)

酒粕クリームディップ

五五〇  
(税込六〇五)

煮穴子

七六〇  
(税込八三六)

冷製鯖の酒煮

七四〇  
(税込八二四)

赤蒟蒻とセロリのきんぴら

五四〇  
(税込五九四)

煎り酒の冷やしトマト

六八〇  
(税込七四八)

彩り野菜の浅漬け

六三〇  
(税込六九三)

# 逸品

出し巻き

七〇〇  
(税込七七〇)

雲丹<sup>うに</sup>グラタン

一五八〇  
(税込一七三八)

鶏手羽先のたまり・ロースト

七二〇  
(税込七九二)

海老真丈 海老塩添え

七八〇  
(税込八五八)

鶏の唐揚げ

七八〇  
(税込八五八)

海老の香味揚げ

七八〇  
(税込八五八)

# 菜

人参とオレンジのサラダ

七六〇  
(税込八三六)

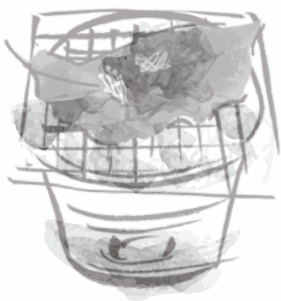
彩り大根と生ハムのサラダ

七八〇  
(税込八五八)

和野菜と焼き鯖のライムサラダ

七八〇  
(税込八五八)

# 七輪炭焼き



珍味盛り合わせ

一〇八〇  
(税込二二八八)

和牛の焼しやぶ

一五八〇  
(税込一七三八)

牛タン西京焼き

一八八〇  
(税込二〇六八)

赤海老の酒盗焼き

二三八〇  
(税込二四〇八)

朴葉味噌

六四〇  
(税込七〇四)

# 炭火焼き

三元豚の照り焼き

九八〇  
(税込一〇七八)

和鴨の炭火焼き

二二〇〇  
(税込二四二〇)

みちのく清流どりの一夜干し

八六〇  
(税込九四六)

# 飯

焼き鯖の棒寿司

五五〇  
(税込六〇五)

本日の塩麴出汁茶漬け

七二〇  
(税込七九二)

牛しぐれ煮茶漬け

六八〇  
(税込七四八)

お米【宮城県産 つや姫】  
一番の特徴はその「美味しさ」です。光沢、甘み、白さが優れ、コシヒカリに比べ粘りが少なく、  
あっさりした食感です。土鍋で炊くことにより、更に美味しく召し上がれます。

# 甘味



季節のフルーツ

五八〇  
(税込六三八)

わらび餅

四五〇  
(税込四九五)

ほうじ茶ぷりん

五三〇  
(税込五八三)