



OIL  
SARDINE



JAPANESE STYLE  
OIL SARDINE



GARLIC  
OIL SARDINE

すだち香る和風オイルサーディン 800

Japanese Style Oil Sardine with Citrus Flavor

【缶つまプレミアム 日本近海どり オイルサーディン】

トマトとオリーブをのせた

ガーリック・オイルサーディン 800

Garlic Oil Sardine with Tomato and Olive

【缶つまプレミアム 日本近海どり オイルサーディン】

温  
HOT



BEER STEW  
OF PORK

OVENBAKED  
CORNEBEEF

コンビーフと西京味噌のオープン焼き 830

Ovenbaked Corned Beef and Kyoto-style Miso

西京味噌を加えて焼いた和風コンビーフ

【缶つま コンビーフ ヌッケ風】

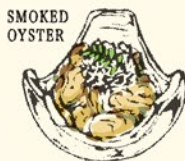
霧島豚のビール煮込み 980

Beer Stew of Pork

甘辛い霧島豚の角煮にビールの苦みをプラス

【缶つまプレミアム 霧島黒豚角煮】

冷  
COLD



SMOKED  
OYSTER



MATE CHICKEN

かきの燻製 木ノ芽和え 630

Smoked Oyster with Pepper-bud

スモーキーなかきを香り高い木ノ芽と一緒に

【缶つま Smoke かき】

あざりと三つ葉のレモン和え 580

Clam and Japanese Parsley with Lemon

レモンの爽やかな酸味を加えることで食欲そそる一品に

【缶つま Smoke あざり】

ムール貝のセビーチェ 680

Mussel Ceviche

香味野菜と青唐辛子を加えてさっぱりマリネ仕立てに

【缶つま★レストラン ムール貝の白ワイン蒸し風】

マテ茶鶏のさっぱり柚子胡椒マヨ 780

Mate Chicken with Yuzu Pepper Mayonnaise

柚子胡椒マヨネーズで和えた洋風チキンサラダ

【缶つま★レストラン マテ茶鶏のオリーブオイル漬け】



SMALL SCALLOPS  
AND CORN



JAPANESE STYLE  
AJILLO



ROASTED  
WHELK

小柱とトウモロコシのバター醤油 630

Small Scallops and Corn with Butter Soy Sauce

トウモロコシと焦がしバター醤油がスモーク貝柱にベストマッチ

【缶つま Smoke 貝柱】

いか明太の和風アヒージョ 700

Japanese Style Ajillo of Squid and Spicy Cod Roe

オリーブオイルでじっくりと煮たやりのいかと明太子

【缶つま 九州産 いか明太】

つぶ貝のガーリックバター焼き 630

Roasted Whelk with Garlic Butter

つぶ貝をガーリックの効いたブルギニオン風に

【缶つま Smoke つぶ貝】

追加 バケット 350 / クラッカー 350  
Baguette Cracker



## "缶つま"に合うお薦めのお酒

### 白ワイン

**KWV ケープ・ブラン** Glass 680  
KWV Cape Blanc <South Africa> Bottle 3900

優しくフルーティーな口あたり。広がる新鮮な果実の風味。

- いか明太の和風アヒージョ

**ラボリー・シャルドネ** Glass 720  
Laborie Chardonnay <South Africa> Bottle 4200

樽熟成によるバタースカッチやバニラフレーバーが心地よい。

- ムール貝のセビーチェ

### 赤ワイン

**ロシュ マゼ** Glass 680  
**カベルネ・ソーヴィニヨン** Bottle 3900

Roche Mazet Cabernet Sauvignon <France>  
カシスやサクランボのアロマ、バニラやトーストのニュアンス。

- コンビーフと西京味噌のオープン焼き
- 霧島豚のビール煮込み

### ロゼワイン

**ライマツ クラモール・ロゼ** Glass 680  
Rimat Clamor Rose <Spain> Bottle 3900

熟した果実のフレッシュな風味。舌触り滑らかなロゼワイン。

- トマトとオリーブをのせた ガーリック・オイルサーディン
- あざりと三つ葉のレモン和え

### シェリー

**ペマルティン・フィノ** Glass 860  
Jose Pemartin Fino <Spain> Bottle 4800

アーモンド香、きわめてドライ、上品でフルーティーな味わい。

- かきの燻製 木ノ芽和え

### 日本酒

**勘兵衛 本醸造 五百万石 三重** Glass 540  
Kanbee <Mie> 一合(180ml) 960

米の旨みをバランスよく身に纏った日本酒。

- すだち香る和風オイルサーディン

**ふなぐち菊水 一番しぼり** Glass 480  
本醸造 生原酒 新潟県産米 新潟 一合(180ml) 920

Funaguchi Kikusui Ichibanshibori <Niigata>

フレッシュでフルーティーな旨口。元祖生原酒。

- コンビーフと西京味噌のオープン焼き

### 日本酒ハイボール

**ふなぐち菊水 ハイボール** Glass 580  
Funaguchi Kikusui High Ball <Niigata>

きりりと冷えたしぼりたて生原酒は炭酸で割るのがお薦め。

- つぶ貝のガーリックバター焼き
- 小柱とトウモロコシのバター醤油