



日本



紀行



ご一緒に
どうぞ 追加バケット
+¥200(+税)



この料理に
ぴったりの
エビス

琥珀
エビス

広島産ムール貝の琥珀エビス蒸し ¥1,480(+税)
Mussels from Hiroshima, steamed over beer

THIS MONTH'S RECOMMENDED FOOD

01

ムール貝【むーるがい】

フランス料理やスペイン料理など、主に南ヨーロッパの料理で利用されます。今回は広島産のムール貝を琥珀エビスで蒸しあげました。ビールのはのかな苦みがムール貝の旨みを引き立てます。バケットとご一緒にどうぞ！

THIS MONTH'S RECOMMENDED FOOD

02

アジ

ジの旬は春から夏にかけて。脂がのり、一番美味しくなったアジをさっぱりとカルパッチョ仕立てにしました。生姜ドレッシングでビールがすすみます！



この料理に
ぴったりの
エビス

エビス
マイスター

アジのカルパッチョ ¥780(+税)
Horse mackerel carpaccio

SEASONAL
SPECIALTIES
THE SUMMER SOLSTICE

2018年
夏至

アレルギーは大丈夫ですか？

◆ 特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
◆ メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知おください。
※ 皿・盛り付けは一例です。

日本旬紀行



冷しゃぶの山形「だし」のせ

¥850(+税)

Cold shabu-shabu (thin slices of beef parboiled in hot broth) topped with Yamagata "Dashi" (chopped summer vegetables and pot herbs, and flavored with soy sauce)

この料理に
ぴったりの
エビス

エビス
スタウト
クリーミートップ



THIS MONTH'S RECOMMENDED FOOD 03



ミョウガ

香 味野菜として古くから親しまれていますが、日本でしか食べられない野菜のひとつです。
ミョウガやオクラをたっぷり使った山形の郷土料理「だし」を冷しゃぶと一緒に。ヤマツキになります。



アスパラとミョウガの浅漬け

¥600(+税)

Lightly pickled asparagus and Myoga (Japanese ginger)

この料理に
ぴったりの
エビス

エビス
ビール



この料理に
ぴったりの
エビス

ハーフ&
ハーフ

2色アスパラのオランダーズソース

¥880(+税)

Two-color asparagus with Sauce Hollandaise

THIS MONTH'S RECOMMENDED FOOD 04



アスパラ

夏 野菜の代表格。年間を通して流通していますが、やはり今が一番美味しい季節です。オランダーズソースをかけ洋風に仕上げた2色のアスパラ、和風にさっぱりと浅漬けにしたグリーンアスパラ、それぞれの味の違いをお楽しみください。