







◆ 秋の胡麻西京味噌の陶板焼き 880円

寿司・和食やまと 店長 伊賀清司 作



◆ カマの煮付け 580円



◆ カマの塩焼き 580円



◆ 松茸土瓶蒸し 1,200円

松茸・海老・銀杏・三つ葉・鱈  
烏モモ・スタチ



◆ 秋の木の子サラダ 800円  
オリジナル黒酢ドレッシングで

◆ 無花果とカツオのサラダ  
バルサミコ  
ドレッシングで  
780円

大和店 店長 秋山 亘 作



◆ 鴨旨味出し  
きのこ鍋 880円



南林酒店 料理長 江良俊郎 作

◆ 秋・旬の天麩羅  
(2人前) 1,500円 (1人前) 800円

秋茄子・蓮根・松茸・舞茸・無花果  
椎茸・しし唐・じゃが芋・南瓜



※写真は2人前です



◆ 秋の創作寿司5種盛り  
1,500円

一貫づつのご注文も承ります。

焼き椎茸握り 200円

舞茸天ぷら握り 200円

太刀魚炙り握り 350円

松茸炙り握り 600円

カツオ酒盗握り 300円

大乃寿司 名物

◆ トロたくロール

14切れ 1,580円 8切れ 880円

◆ アボガドのローストビーフ  
ロール寿司

8切れ 1,200円 4切れ 680円



◆ 秋の鴨蕎麦雑炊セット

1,850円

◆ 秋の鴨蕎麦寿司セット

1,850円

※表示価格はすべて税抜です。  
※仕入れの都合により  
内容・器は変更になる  
場合がございますので  
ご了承ください

本日のおすすめに  
つきましてはスタッフに  
お問い合わせください



大和店 野口歩 作

◆ 豚バラ軟骨やわらか6時間煮 550円



海浜店 武田久美子 作

◆ 京海老芋と合鴨の旨味銘かけ 680円



# 秋のおすすりドリンク

## 侍士の門

さむらいのもの

鹿児島県 【芋焼酎】

とても柔らかな味わいが特徴です。「白玉米」を現代に復活させて芋焼酎の麹米に使用し、匠の技で仕込みました。

六〇〇円(アラス)



## 福小町

ふくこまち

秋田県 【純米吟醸】

旨味と酸味が絶妙に調和し、親しみやすい味わいです。ふくらみを持たせながらも余計なクセは一切感じさせない逸品です。

九〇〇円(二合)



## 醸し人九平次

かもしびとくへいじ

愛知県 【純米大吟醸】

南国の果実を思わせる吟醸香で、口に含むと「山田錦」の旨味がたっぷり広がり、まろやかな甘さがありバランスのとれた旨口のお酒です。

一、〇〇〇円(二合)



## ディーキン・エステート リースリング

オーストラリア 【ワイン白】 二、二〇〇円(ボトル)

透明感のあるキリッとした酸味とほのかに甘さが感じられます。リンゴやレモン、パッションフルーツ等の果実の新鮮なアロマがより豊かに感じられます。



## ディーキン・エステート ピノ・ノワール

オーストラリア 【ワイン赤】 二、二〇〇円(ボトル)

オーストラリア特有のフルーティで口当たりの良い味わいです。明るく透明感のあるバイオレットの外観で、ラズベリー系の果実味溢れる香りが感じられます。



## 赤兎馬 梅酒

せきとばうめしゆ

鹿児島県

芋焼酎仕込みならではのコクがしっかりと感じられ、本格派の梅酒として納得いただける仕上がりとなっています。

五五〇円(アラス)



※表示価格はすべて税抜です