

割烹 栗吉ビヤホールメニュー

～夏のおすすすめ和食と麦酒～

FOOD

栗吉の夏の味覚のおすすすめ料理

テラス横に構える和食のお店「割烹栗吉」の料理長が、各産地の旬の食材にこだわった夏の味覚を期間限定でテラスでご提供いたします。栗吉名物アカモクを練り込んだ「藻うどん」も冷やしでご用意。おすすすめ料理に合う「石見麦酒」と一緒に和の清涼をお楽しみください。

- ・冷やしトマト バジルマスタード ¥600
Chilled Tomato Basil Mustard



- ・自家製ラー油の冷奴 ¥600
Homemade chilli oil and cold tofu



- ・本日の美味しいとうもろこし
醤油バター / 味噌ダレ 各 ¥750
Today's delicious grilled corn
Soy sauce butter / Miso sauce



- ・酢橘の冷やし藻うどん ¥900
Chilled seaweed udon topped with citrus fruit



- ・豆乳坦々の冷やし藻うどん ¥1,300
Soy milk tantan, mildly spicy chilled seaweed udon



BEER



『石見麦酒』は島根県江津市の小さなブルワリーで夫婦2人で醸造されるクラフトビール。この地域ならではの地酒をつくりたいと、江の川の恵みをいっぱい受け取った米や日本海の潮風に耐えた柚子などの農産物を最大限に活かし、さまざまな種類のクラフトビールを造っています。



BEER&FOOD Set

石見麦酒&おつまみ小鉢2種付き

栗吉の夏の味覚おすすすめ小鉢2種を酒肴にお好みの麦酒をお楽しみください♪

～レギュラー・シリーズ～

- ・セッションインディアンペールエール 151 ¥1,300
石見産のシークワサーと夏みかんのビールとアロマホップをたっぷり使用
- ・アメリカンペールエール 520 ¥1,300
柑橘系の爽やかな苦みと飲みごたえのある味
- ・エクストラペールエール 552 ¥1,300
甘夏のフルーティーな香りとホップの香りがはじける爽やかなペールエール



～シードル・シリーズ～

- ・シードル・シトラスアップル 045 ¥1,300
りんごの甘みにはさく苦み加わることで、さわやかな後味
- ・シードル・ハニーアップル 082 ¥1,300
蜜りんご果汁で爽やかな酸味とはちみつのような甘い香り
- ・シードル・ストロベリーアップル 015 ¥1,600
国産いちごの香りと酸味がアクセントの甘口

