

歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣in丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

通もうなる酒の肴と厳選された日本酒の数々

ソバキチ

〔ソバキチ〕



うめどりの金山寺味噌焼き

842円
(17:00～L.O.)

ネギと金山寺味噌の香ばしい風味、噛みしめるたびにほとほするうめどりの肉々しさ。食べごたえがあるのでお腹も大満足



あがら麵



古城の煌めき

540円
(17:00～L.O.)

「青いダイヤ」と呼ばれる貴重な古城梅のみを使用し、紀州の名水「富田の水」で仕込んだ梅酒。昔ながらの渋みと酸味を感じられる

じゃこ出汁が
梅ととろろを
引き立てる

あがら梅ととろろそば

939円
(17:00～L.O.)

上品なじゃこ出汁のつゆが、南高梅ととろろの風味と相まって爽快な仕上がりに。酒が体に染みわたったら最後はこの蕎麦で締めたい



GEN

850円
(17:00～L.O.)

梅酒としてはアルコール度数の高い25度。大正15年創業の梅屋が培ってきた技術で熟成させ、濃厚で芳醇な香りを実現させた



ごま鯖の竜田揚げ
梅酢ソース掛け

712円
(17:00～L.O.)

脂がのった旬のごま鯖の竜田揚げは、衣はサクサク、中はじんわり豊かな風味があふれます。梅肉ソースが味に変化を生んでくれる