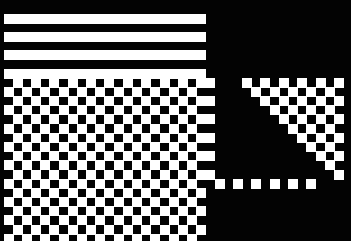
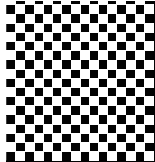


SAKE & FOOD

YOZORA



SAKE & FOOD



# DRINK

お飲み物

## ビール

ザ・プレミアム・モルツ (生)	600 (税込660)
SAPPORO黒ラベル (中瓶)	700 (税込770)
SAPPORO赤星 (中瓶)	700 (税込770)

## サワーセット

ホッピーセット (白・黒)	500 (税込550)
ホッピーレモンサワー	500 (税込550)
コダマしそバイス	500 (税込550)
ハイサワーレモンピア	500 (税込550)
ハイサワー青リング	500 (税込550)
ふるふれ抹茶ハイ	500 (税込550)
中・各種外 (ビン)	300 (税込330)

金宮ボトル (瓶/300ml)	1,000 (税込1,100)
タンサン・水or湯	+200 (税込220)
ウーロン茶・トニック	+300 (税込330)
梅干し・カットレモン	+150 (税込165)
氷	+0

## 果実酒

ロック/水割り/お湯割り/タンサン割り

梅乃宿・梅酒	580 (税込638)
あらごし林檎	580 (税込638)
あらごし桃酒	600 (税込660)

## ウイスキー

ロック/水割り/ハイボール

角ハイボール	545 (税込600)
ジンジャエール・ハイボール (辛口)	600 (税込660)

## サワー・酎ハイ

深搾り匠のレモンサワー	600 (税込660)
ウーロンハイ	500 (税込550)
無糖紅茶ハイ	500 (税込550)
金宮トニック	500 (税込550)
梅干しサワー	500 (税込550)
酎ハイ	500 (税込550)
湯梅	500 (税込550)

## ワイン

グラスワイン (赤・白)	500 (税込550)
--------------	-------------

## ソフトドリンク

コーラ	290 (税込319)
ジンジャエール (辛口)	290 (税込319)
烏龍茶	240 (税込264)
無糖紅茶	240 (税込264)
檸檬炭酸	240 (税込264)

刺身 <sup>1,800</sup> 本魚有刺 <sup>1,500</sup> 雉羽太刺 <sup>1,100</sup> 鰹刺 <sup>1,800</sup> 結海老

スズキ刺 <sup>1,000</sup> 間門刺 <sup>1,000</sup> 白トリ貝 <sup>990</sup> 鰯刺 <sup>990</sup>

( 刺身盛り合せ 3点 (1人前) 1,500 5点 (1人前) 1,800 7点 (1人前) 2,300  
 2人前以上からの御注文でお原価いたします。 \* 木曜日様のみ1人前お任せです )

有 鰹の湯引き <sup>1,100</sup>

平貝の炙り海苔巻き <sup>1,000</sup>

鰯のたたき <sup>990</sup>

鰹の長芋のタネ梅肉和え <sup>990</sup>

煮穴子 <sup>1,000</sup>

白トリ貝、加賀太走のり酢味噌 <sup>880</sup>

焼レタス、バーコン湯葉ノース <sup>880</sup>

ポテトサラダ <sup>480</sup>

水茄子、トマトのサラダ <sup>1,000</sup>

ヤングコーン焼き <sup>780</sup>

炙り明太子 <sup>580</sup>

イカの塩辛 <sup>480</sup>

谷中しょうが <sup>500</sup>

小茄子のビール漬 <sup>480</sup>

ブロッコリーの浅漬 <sup>480</sup>

朱茄子、ズッキーニのグリルしらす、アリオリ <sup>1,100</sup>



○ 白海老のから揚げ <sup>990</sup>

○ 虹魚等のフライ 和風タルタル <sup>1,860</sup>

○ 魚豊の天ぷら <sup>1,320</sup>

○ 本魚有、大葉のしら揚げ <sup>1,320</sup>

○ 大山地鶏の手羽 かつかり揚げ <sup>880</sup>



○ しじみ出汁 そーめん <sup>880</sup>

○ 洋風ごうすい <sup>1,000</sup>

○ 出汁 茶漬け (塩:ふ<sup>or</sup> 梅<sup>or</sup> 塩辛) <sup>500</sup>

○ 焼おにぎり 正油の味噌 <sup>500</sup>

○ 焼おにぎり 茶漬け <sup>680</sup>



おすすめ

甘鯛<sup>アサギ</sup>の松笠揚げ<sup>1.800</sup>

車海老とアスパラのフライ和<sup>タルタルソース</sup> <sup>2.000</sup>

フズキ、夏野菜の炭火焼き <sup>特製ソース</sup> <sup>1.500</sup>

キ汁とアサリの夏野菜蒸し煮 <sup>1.800</sup>

イサキと帆立稚貝 トマトソース <sup>1.800</sup>

虹鱈<sup>1.100</sup>の香草焼き、鮎<sup>1.500</sup>の塩焼き

キ汁の塩焼き <sup>1.800</sup>、イサキの塩焼き <sup>1.100</sup>

本地鶏のソテー バルサミソース <sup>1.320</sup>

本地鶏のカキアゲ <sup>和</sup> <sup>1.500</sup>

牛もも肉(シンシン)の炭火焼き <sup>1.480</sup>

合鴨肉のローストおろしポン酢 <sup>1.800</sup>

合鴨もも肉と葱の焼きもの <sup>1.320</sup>

# COURSE

コース料理

旬菜をたっぷりと贅沢に使用した本格和食をご堪能ください。  
店主おまかせの特別なコースです。

飲み放題120分

L.O.30分前

## YORUコース

飲み放題付き

6,000 (税込6,600)

前菜2種

サラダ

お造り3種

旬魚料理

肉の逸品

〆料理

甘味

## SORAコース

飲み放題付き (地酒3種含む)

8,000 (税込8,800)

前菜2種

サラダ

お造り5種

旬魚料理

肉の逸品

店主自慢のひと皿

〆料理

甘味

メニューの内容は仕入れや季節によって異なります。

ご予約は3名様より前日まで承ります。

# YOZORA POINT CARD

ドリンク  
サービスを  
実施中！



東京都町田市原町田3-2-6 TMビル1F  
TEL.042-722-3585

夜空ポイントカードは  
お持ちですか？

2回のご来店ごとにドリンク1杯無料!