

# 店主おまかせ

ご予算に忘れて旬の食材を中心に提供致します。

お一人様	4950
お一人様	6600

## 日本酒

### ペアリングセット

お料理に合わせて最高の温度で提供いたします。

3杯	1650
5杯	2750



1分で分かる喜友

## 日本酒温度表

雪冷え	5℃
花冷え	10℃
涼冷え	15℃
冷や	20℃
日向燗	30℃
人肌燗	35℃
ぬる燗	40℃
上燗	45℃
熱燗	50℃
飛び切り燗	55℃

# 「系島の旬を食す」

## 逸品

## 肴

### おすすめの日本酒&焼酎

#### <日本酒>

- ・船中八策しぼりたて (日向炯)
- ・七福神 (ひや)

#### <焼酎>

- ・稟議書 (ロック)
- ・梶並 (お湯割り)

・魚串		・刺盛		・前菜	
5種	3種	5種	3種	5種	3種
1	1	1	1	1	9
6	1	6	1	4	8
5	0	5	0	0	0
0	0	0	0	0	0

和風餃子	6
蒸し太アスパラ	7
赤芽芋の煮卸し	7
出汁巻	7
トマトのマリネ	8
土佐酢ジュレかけ	8
豚しゃぶサラダ	8
山葵ジュレ掛け	8
タンもと唐揚げ	8
漬物盛り合わせ	9
鯖菜種蒸し	9
鯨の唐揚げ	9
穴子の飛龍頭	9
浅利真丈利休	0
鰯掛け	1
	3
	2
	0

# 主菜

お米は系島の元献上米を使用。  
 お味噌汁には「あかもく」が入っておりますので、  
 よく混ぜてお召し上がりください。

・キツネカレイ

煮付け 1210

♪

・美豚レアカツ

1500

・ごはんセット

660

・海鮮野菜天麩羅

1650

・肉肉野菜天麩羅

1650

・出汁香る

ツケ茶漬

980

・牛類肉粕煮

2000

・系島牛ステーキ

ジャポネソース

・ミニツケどん

880

100g 2600

・ミニ淡雪親子丼

880

・系島牛

ミスジステーキ 150g

5760



HP



Instagram

## おすすめの泡&ウイスキー

<泡>

- ・アンナ スピナット
- ・プロセッコ ブリュット

<ウイスキー>

- ・アイラミスト