

■銀座酒場 GINZA SAKA BAR こだわり&お品書き■

<p>ビアグラス</p>	<p>・オーストリアのグラスメーカー、<b>リーデル社</b>の「リーデル・オヴァチュアビール」を使用。容量は400mlで350mlのビールを注ぐと、ちょうどビールと泡の比率が<b>7対3</b>という、ビールを美味しく飲むための黄金率になるように設計されています。しっくりと手になじむフォルムと、<b>繊細な口当たり</b>でビールを飲む楽しみを倍増させてくれます。飲み口のよい「リーデル」か冷たさにこだわる「凍冷ジョッキ」か<b>お好みでお選び</b>ください。</p>	<p>生ビール (サッポロ黒ラベル) 580</p> 
<p>ビールサーバー</p>	<p>ビールサーバーはコイルを通常の<b>2倍</b>に巻き、より冷たいビールを実現</p>	
<p>タンブラー</p>	<p>角ハイボールやジントニックなどのグラスは<b>木村硝子</b>のうすはりグラス「<b>コンパクト</b>」。液体をそのまま持っているかのような感覚、氷の感覚も直接感じられます。飲み口の<b>薄さ</b>は秀逸です。</p>	<p>銀座酒場 角ハイボール 500</p>
<p>バカラ <i>Baccarat</i></p>	<p>カウンターではお飲み物に応じてバカラなどもご用意。いつものお酒と一味違う風合いをお楽しみください。</p>	<p>ウイスキー各種 700~</p> 
<p>氷</p> 	<p>ウイスキーのロックには解けにくいように、アイスピックで<b>一つ一つ</b>削ったものを一晚冷凍後で締めなおした<b>丸い氷</b>を。焼酎やジンなどのスピリッツのロックにはほどよく解けるように角をとった<b>大ぶりの氷</b>を。</p>	<p>580-中々・藤乃露・ちくご胡坐・鳥飼・長雲・富乃宝山・薩摩茶屋・錫釜・明るい農村・八幡 680-久米島 美ら螢・秘蔵長雲・長雲 一番橋・がんこ焼酎屋・きろく・無ろ過 きろく・ 780-久米島 美ら波・不二才 はい・ 880-百年の孤独・春雨 秘蔵 44度 ・佐藤黒・錫釜原酒 錫滴・天使の誘惑・月の中 (オールドラベル)</p>
<p>その他グラス</p>	<p>ウイスキーのストレートなどそれぞれのお酒にあうグラスをセレクト</p>	
<p>ワイングラス</p>	<p>赤ワイン・白ワイン・ピンクワインとそれぞれのワインにあったグラス</p>	<p>日替わりグラスワイン 750 ボトルワイン 2980~</p> 
<p>日本酒グラス</p> <p>ちろり</p> 	<p>リーデル社の「<b>オー</b>」シリーズ。ステム(脚)がない画期的なワイングラスでのシリーズ。その中で日本酒専用の「<b>リーデル・オー・大吟醸</b>」グラス。 <b>錫</b>は熱伝導率が高いため燗あがり早く、また空気への熱伝達率は逆にガラス等より低いため保温性にも優れます。さらにお酒の味もまろやかに。お燗だけでなく冷でも<b>錫の容器</b>にいと味がまろやかになります。</p>	<p>日本酒 各種 120ml 600~</p> <p>「九平次 純米大吟醸・別誂」「勢起」「神亀」「酔鯨」「奥『旬』・『生』・『熟』」「東光」「雪氷室 一夜雫」「喜楽長(三方良し)」「開春」「雨後の月」「黒龍」</p>
<p>プレミアム商品</p> 	<p>プレミアム・ウイスキーやピンク・ワインなどの高級なものは他のどのお店よりもお安くできるよう努力しております。モエシャンドン フルボトル 5800円! <b>ワインは基本仕入れ価格プラス2500円程度</b>。当店で6000円で仕入れたものは8500円前後でお出ししておりますので市場価格に近い価格でお飲みいただけます。</p>	<p>百年の孤独 880・九平次 純米大吟醸・別誂 80ml 1980・シャルトリュース・ヴェールVEP 1200・ボルフィディオ アネホ 1300・響 171200・ジョニーウォーカー青 1500・ロイヤルハウスホールド 2500・バラントイン 30Y 2500・アルマセニスタ・アモンテリヤード 1/10 1000・ヘネシー XO 1600・シャトーブリユ 15Y 1200・ハーバー 12Y 900・ワイルドターキー 12Y 1000・モエ・ブリュット・アンペリアル 5800・ラブレロワ シャサーニュ モンラシェ 9800</p>

お著	NHK朝の連ドラの「ちりとてちん」の舞台にもなった、福井県小浜市の若狭塗箸の極細のお箸	
お出汁	和食職人が毎日手間隙かけて作っています。	■名物 出汁で食べる串揚げ 種100～ 京都 丸在屋 油揚げ お出汁煮 半分480、1人前880
磨宝卵	有名スイーツでも使われている栃木県卵明舎のこだわり卵です。東京ファーマーズマーケット2005に出展、有名シェフの厳しい審査の基、安全でおいしい卵日本一に選ばれました。“ふんわり”と“美味しさ”をとことん追求したこだわり卵です。濃厚な黄身がそのまま味わえる卵かけご飯もオススメです。	■磨宝卵の温泉玉子 180 ■磨宝卵の出汁巻き玉子 680 ■磨宝卵の玉子かけご飯 330
出汁巻き玉子	ご注文をお受けしてから一つ一つお作りしています。ふわふわの出し巻き玉子を熱々のうちに是非お召し上がりください。	■磨宝卵の出汁巻き玉子 680
和豚もち豚	自然飼育にこだわり、日本人の食感に合う安全で美味しい豚肉にこだわって栃木県の自然で丹念に育てたのが「和豚もちぶた」です。きめ細かな脂、ジューシーで軟らかくうまみがある肉。もっちりした食感と風味、くせがなく豚肉本来の味が楽しめます。	■和豚もち豚とたっぷりお野菜のセイロ蒸し 850
尾崎牛	宮崎の尾崎さんが育てた牛。一般的な国産ブランド牛というのは子供を産んだメス牛がほとんどで、生んでいないメス牛は3%ほどしか流通しないのだそう。「尾崎牛」は広大な敷地と豊かな自然環境の下で2年以上も育てた子を産んでいない雌牛のみを出荷タイガーウッズはタンロップで宮崎に来たらこのステーキを一晚で3枚ほど食べるのだそう。	■宮崎 尾崎牛のステーキ(赤身) ハーフ 1280 ギュラー 2480
京都丸在屋 油揚げ	良質の国産菜種油を使用し、低温でゆっくりのばした生地を高温でからっと職人が一枚一枚丁寧に揚げました。	■京都 丸在屋 油揚げ(焼き) 半分400 一枚780
ゆず胡椒	福岡 小石原村、小野さんの自家製。一味違うフレッシュな柚子の風味をお楽しみください。	■宮崎地鶏の炭火焼 ゆず胡椒添え 780
産地直送	スタッフの出身地やお客様からご紹介いただいたものなど、ご当地ものでも確かなものを厳選してセレクトしています。	■博多中島商店 明太子 480 ■函館 粒うにといのかの刺し和え 580 ■宮崎地鶏のせせり 780 ■博多柳橋 ふりふりホルモン 880 ■ぶつ切り骨付き鳥ももの唐揚げ 880
厳選の肴	日本が世界に誇る「肴」	■竹中岳詰 オイルサーディン 780 ■山形 山一醤油あけがらし 480

\*他にも各種ご用意しております・・・



カウンター

樹齢500年の一枚板を使用したカウンターテーブル。



テーブル席

ゆったりとした一枚板のテーブル席。椅子はIDEE(イデー)製。



個室

4～6名の完全個室は、接待などにもご利用いただけます。



BAR DINING MARUICHI



銀座酒場

■104-0061  
中央区銀座8-2-13  
JビルB1F

■営業時間  
PM5:00～AM4:00  
\*木・金曜 ～AM5:00  
日・祝 11:30迄  
TEL 03-6228-5108

(姉妹店)  
銀座酒場  
マルイチ  
■105-0004  
港区新橋1-11-1F  
■営業時間  
PM5:00～AM4:00  
\*木・金曜 ～AM5:00  
日・祝 休み  
TEL 03-6218-0150