

# BUDDY BUDDY'S RECOMMEND JAPANESE FOOD & SA-KE

## 酒肴

### Recommend Food for SA-KE.

Japanese Food Dish **酒肴 3点盛** ..... 600yen

漬物・自家製燻製・和え物など本日酒肴の盛合せ。内容はスタッフまでお尋ねください。

Marinated Pond-Smelt **ワカサギの柚子風味南蛮漬け** ..... 600yen

サクッと揚げた旬のワカサギを柚子風味の甘酢に漬け込みました。

Homemade Pickled Mackerel **自家製炙りメダカ** ..... 700yen

軽めに炙ったメダカに、大葉とブルーチーズのソースでどうぞ。

"TA-CHI" & Shrimp Meuniere **真だちと海老のムニエル** ..... 850yen

バターで香ばしく焼き上げた真だちにコクのあるケイジャンアメリカーナソースが絶品!

Grilled "TSUKUNE" & Pepper **地鶏のつくねと青唐辛子の鉄板焼** ..... 850yen

つくねにのせた卵黄とかんずりを少しずつ崩しながらお楽しみください。



## 日本酒

### Japanese SA-KE Sellaction

Uragasumi(Miyagi) **浦霞** 本醸造・辛口(宮城) ..... 630yen(glass)

口当たりの柔らかさやキレの良い後味が地元宮城でも人気を呼んでいるお酒です。

Shichihukujin(Iwate) **七福神** 純米(岩手) ..... 550yen(glass)

震災で被災した岩手の酒蔵のお酒です。辛口ベースで深いコクのある旨口タイプ。

Miyaizumi-Onigoroshi(Hukushima) **宮泉** 鬼ころし 本醸造(福島) ..... 530yen(glass)

辛口酒ブームの先陣を切った淡麗辛口。全国に根強いファンを持つ永遠のロングセラー。

Asahiyama(Niigata) **朝日山** 千寿盃 清酒(新潟) ..... 500yen(glass)  
580yen(一合)

お料理と飲む温度の組合せをお楽しみください。のど越しの良い辛口で安心感の漂う味わいです。



# WE LOOK FORWARD TO YOUR CONTINUED PATRONAGE!