



糀料理専門店

酒蔵レストラン 松風庵



むさし麦豚の
塩糀しゃぶしゃぶ

日本酒をたっぷり使用した日高昆布出汁
塩糀しゃぶしゃぶ



金目鯛の
塩糀しゃぶしゃぶ



特製糀の宇和島風鯛めし

旨味が強いながらも繊細な味の真鯛と
糀による複雑で深みのある味が
どちらも邪魔することなく合わさり調和する。
刺身の真鯛であるからこそ糀の味が活きる。

- お召し上がり方
- 1、糀入り特製鯛出汁ダレと卵を溶き合わせます。
 - 2、薬味をお好みでタレにお入れ下さい。
 - 3、鯛を卵に絡ませてお召し上がり頂くか、すべて混ぜ合わせてお召し上がり下さい。

1870円 (税込2057円)



糀親子丼

1200円 (税込1320円)

こだわりの糀の酵素でお肉が柔らかくなり、心地のよい食感に。

- ・日本酒をたっぷり使用した鰹や鯖などの特製出汁。
- ・地鶏では出せない、厳選した柔らかい国産鶏肉。
- ・地元農園のオーガニックの平飼い高級たまご。
- ・糀の酵素と鶏のコラーゲンで、美味しいのに美容に良い。

酒蔵だからこそ出来る熱処理をし過ぎない活きた糀



塩糀漬けサーモンと酒蒸し鮭ごはん

糀の酵素やアミノ酸とサーモンのDHAやEPAがお肌や健康にとっても良い。

蔵元独自の塩糀だれに漬けたサーモン

※出汁は付いておりますのでお好みでお召し上がり下さい。

サーモンの旨味と塩糀と出汁の香りが口いっぱい広がる出汁茶漬けが最高に美味しい。

糀の味を最大限に活かした料理。

1750円 (税込1925円)



大吟醸もつ煮

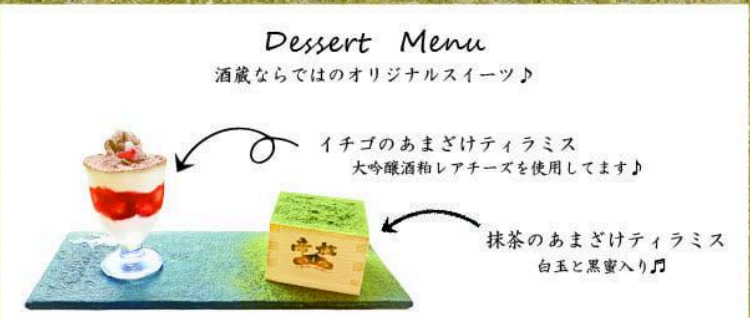
大吟醸もつ煮【定食】
(大吟醸酒粕入り卵黄、御飯、奈良漬、味噌汁)

大吟醸もつ煮【単品】
※定食のものより量が少なめになります。

700円 (税込756円) 700円 (税込770円) 1150円 (税込1265円)

Teikou Awto...

糀と大吟醸の酒粕を合わせたオリジナルソースで、大吟醸の華やかな香りと酒粕のまろやかなコクと深み。旨味が強いむさし麦豚のもつを丸一日以上煮込んだ、柔らかく味のしみ込んだもつ煮。八丁味噌を使用している為、塩分濃度を抑えた旨味を凝縮した煮汁。



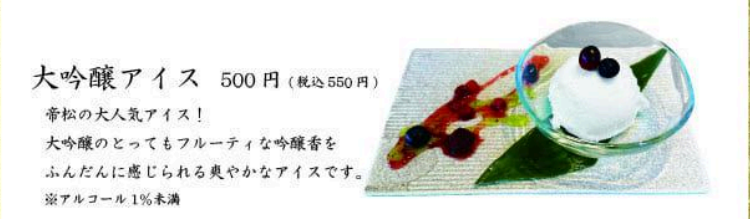
Dessert Menu
酒蔵ならではのオリジナルスイーツ♪

イチゴのあまぎけティラミス
大吟醸酒粕レアチーズを使用しています♪

抹茶のあまぎけティラミス
白玉と黒蜜入り♪

あまぎけティラミス 1000円 (税込1100円)
人気商品のため売り切れ次第終了となります。

糀あまぎけと大吟醸酒粕のあまぎけを混ぜ合わせクリーミーに仕上げました。美容に良いとされるビタミンや酵素などを多く含む甘酒がたっぷりの食べる美容スイーツ。※イチゴと抹茶はセットとなっております。個別のご注文は出来ませんのでご了承下さいませ。ご注文頂いてからお作りしますのでお時間を頂く場合がございます。



大吟醸アイス 500円 (税込550円)
帝松の大人気アイス！
大吟醸のとってもフルーティな吟醸香をふんだんに感じられる爽やかなアイスです。
※アルコール1%未満

SAKE ケーキ 750円 (税込825円)
帝松の日本酒を染み込ませた大人なケーキ。しっとり甘くほんのちょっぴりほろ苦い。

吟醸水わらび 390円 (税込429円)



糀による旨味が溢れる。ザクパリ食感。
蔵元の塩糀からあげ

3個 491円 (税込540円)
4個 655円 (税込720円)

Teikou Awto
1個 税込170円
3個 税込500円

糀とすりおろし玉葱を発酵させた旨味の塊に漬けたんだ柔らかい鶏肉。衣に糀を使用したクリスピーな食感。



糀とごまの酒蔵鯛茶漬け

糀をたっぷり使った真鯛と日本酒を使用した鯛出汁茶漬け

糀の上品な甘味とコクが出汁をかける事で出てくる真鯛の脂と合わせ、旨味が最大限に引き出された、糀料理ならではの出汁茶漬け。

特製の「鯛出汁と練りごま」に漬けた真鯛に、日本酒を使用した鯛の旨味が凝縮された出汁をかけて、お召し上がり下さい。

1870円 (税込2057円)