



# 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

2000円  
(税込2200円)

日本酒をたっぷり使用した日高花布出汁

## 塩糀しゃぶしゃぶ

2000円  
(税込2200円)2000円  
(税込2200円)1200円  
(税込1320円)

## 糀親子丼

糀に漬けた国産鶏 濃厚有機卵

こだわり

糀の酵素でお肉が柔らかくなり、心地よい食感に。

日本酒をたっぷり使用した特製出汁。

鰹や鰯などの特製出汁。

地鶏では出せない、美味しいお肉。

濃厚な味わいが楽しめる。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、美しいのに美容に良い。

糀だからこそ出来る熱処理をし過ぎない

糀の味を最大限に活かした料理。

## 塩糀漬けサーモンと 酒蒸し鮭ごはん

1750円  
(税込1925円)

糀の味を最大限に活かした料理。

## 特製糀の宇和島風鯛めし

1800円  
(税込1980円)

## 糀とごまの酒蔵鯛茶漬け

1800円  
(税込1980円)

## 糀の上品な味とコクの 出汁をもつてくじらの真鯛の茶漬け

1800円  
(税込1980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)

テイクアウト  
 ・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  
漬け込んだ柔らかい鶏肉。

衣に糀を使用した  
クリスピーナ食感。



## 大吟醸もつ煮

700円  
(税込750円)700円  
(税込750円)1150円  
(税込1265円)

大吟醸もつ煮 [定食]  
 (大吟醸酒粕漬け、味噌汁)  
 大吟醸もつ煮 [単品]  
 (大吟醸酒粕漬け、味噌汁)

糀と大吟醸酒粕の香りが  
旨味を引き立てる  
旨味を凝縮した煮汁。



糀とすりおろし玉葱を  
発酵させた旨味の塊に  
漬け込んだ柔らかい鶏肉。

衣に糀を使用した  
クリスピーナ食感。