

# 海鮮茶屋 寿し光

## ～ こだわりの本格焼酎 ～

●…500円 ◆…550円 ■…600円 ★…650円

※ソーダ割りは50円プラス。酒通が好むまろやかな前割焼酎もあります!お尋ねください!

- 己亥(麦)【宮崎】白ワイン用酵母を使用。果物のようなフルーティーで華やかな香り。
- 海(芋)【鹿児島】フルーティーな芋焼酎の入門!芋焼酎の海で泳ぎたい!
- くじらの黒(麦)【鹿児島】9年間熟成。コク深くデザートのような甘み \_\_\_\_\_ ボトル/2,500円
- ◆泥亀(麦)【長崎(大島酒造)】度数20度!コニャックの香りで飲みやすい! \_\_\_\_\_ ボトル/3,500円
- ◆佐藤(麦)【鹿児島】香ばしい麦の香り!佐藤さんボトルキープどうぞ! \_\_\_\_\_ ボトル/3,500円
- ◆天無双(芋)【鹿児島】ありのままの芋を感じつつもまろやかな味わい。 \_\_\_\_\_ ボトル/3,500円
- ◆富乃宝山(芋)【鹿児島】言わずと知れた焼酎ブームの火付け役。 \_\_\_\_\_ ボトル/3,500円
- ◆虎斑霧島(芋)【宮崎】超限定!重厚な黒麹と華やかな黄麹の融合! \_\_\_\_\_ ボトル/3,500円
- ◆茜霧島(芋)【宮崎】あかね霧島です!紅茶のような香りで飲みやすい! \_\_\_\_\_ ボトル/3,500円
- ◆赤兎馬ブルー(芋)【鹿児島】度数20度!ブルーボトルはなかなか出会えません!
- ◆櫻井おまち(芋)【鹿児島】ファンの多い酒造好適米「雄町」を使用した芳醇な味わい。
- 甑州(芋)【鹿児島】『dancyu』まろやか焼酎部門1位を獲得。Drコトーのモデル「甑島」の焼酎。
- 安田(芋)【鹿児島】現代の名工が手がけた唯一無二の一杯。芋とは思えない香りに驚き。
- 球(芋)【宮崎】度数14度!ライチのような風味!冷えてますのでストレートで!
- 謳歌(芋)【宮崎】アロマティックな香り。ほろ苦さと柑橘類の複雑な味わい。
- 崑六(芋)【宮崎】年一回限定の無濾過バージョン!フレッシュかつ豊かな味わい。
- ★萬膳(芋)【鹿児島】創業は大正11年の伝統の味。入手困難な焼酎の一つ。
- ★佐藤黒(芋)【鹿児島】力強く重厚な味わい。ないときはごめんなさい。 \_\_\_\_\_ ボトル/5,000円
- ★なかむら(芋)【鹿児島】全て有機農法による原料を使用。余韻の残る上品な味わい。
- ★侍士の門(芋)【鹿児島】芋焼酎ファンなら一度は飲んでみたい逸品。旨いです。

# 海鮮茶屋 寿し光

## ～ 東京島酒 ～

●・・・500円 ◆・・・550円 ■・・・600円 ★・・・650円

※ソーダ割りは50円プラス。酒通が好むまろやかな前割焼酎もあります!お尋ねください!

◆江戸酎(芋)【八丈島】八丈島産の白黄・紫・橙色系の芋を使用した3年貯蔵のフルーティーで希少な一杯。

◆御神火(芋・麦ブレンド)【大島】芋のほのかな甘みと麦の香ばしさ。————— ボトル/3,500円

●御神火(麦)【大島】まろやかな麦の味。モーツァルトの流れる蔵で醸造。————— ボトル/2,500円

●盛若(麦・檜樽貯蔵)【神津島】樽の香りでクリアな飲みやすい焼酎。————— ボトル/2,500円

●嶋自慢(麦・檜樽貯蔵)【新島】樽の香りと麦の味を感じる焼酎。

●羽伏浦(麦)【新島】羽伏浦海岸の青い海のように爽やかでスッキリ!

●八重椿(芋・麦ブレンド)【八丈島】芋3:麦7でブレンドされたバランスのいい焼酎。

●鬼ごろし(芋・麦ブレンド)【八丈島】芋6:麦4でブレンドされたコクのある辛口焼酎。

## ～ ボトルセット ～

ミネラルウォーター(下田観音温泉超軟水)/220円、氷/300円、緑茶ピッチャー 650円、

ウーロン茶ピッチャー 850円、梅干し(3個) 150円、レモン(1個) 300円、炭酸水 320円

## ～ ソフトドリンク～

オレンジジュース、りんごジュース、カルピス、コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶/ALL 320円

## ～ 食後にどうぞ! ～

本場イタリアillyの挽きたて淹れたてコーヒー 400円

大島牛乳アイス 300円

# 海鮮茶屋 寿し光

## ～ サラダ Salad ～

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| ミニ島豆腐サラダ Mini Island Tofu Salad | 450円   |
| とことん手作りにこだわった前田豆腐店の島豆腐サラダ       | 850円   |
| シーザーサラダ Caesar Salad            | 850円   |
| パリパリクリスピーサラダ Crunchy Salad      | 850円   |
| 海鮮寿し光サラダ Seafood Salad          | 1,400円 |
| ミックスカルパッチョ Mixed Carpaccio      | 1,400円 |

---

## ～ 名物! オリジナルピザ Speciality Pizza ～

|   |        |
|---|--------|
| 元祖! くさやピザ Kusaya Pizza                                | 1,350円 |
| 好きな人は大好き! 苦手な人も好きになる! イタリア人もびっくり! くさやとチーズの味わい深いハーモニー! |        |
| 海鮮寿し光ピザ Seafood Pizza                                 | 1,500円 |

---

## ～ ステーキ Steak ～

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| 鉄板ステーキ 130g Hibachi Steak           | 1,500円 |
| ライスセット(ご飯・お椀・お新香) Rice Soup Pickles | 300円   |
| ライス Rice                            | 150円   |
| ★サザエと明日葉と地のりの寿し光チャーハン               | 1,000円 |

# 海鮮茶屋 寿し光

## ～ おつまみ Appetizer and Sides ～

|  |            |
|--|------------|
| 刺身盛合わせ(地魚中心) Assorted Local sashimi          | 1人前 1,200円 |
| 明日葉シューマイ(2個) Ashitaba Dumplings              | 300円       |
| こだわりの産直たまごの温泉玉子 Hot Egg                      | 300円       |
| 島とんがらしチャンジャ Pickled Fish Innards             | 300円       |
| 特製チョリソー Chorizo                              | 300円       |
| 枝豆 Edamame                                   | 400円       |
| ゆで落花生 Boiled Peanuts                         | 400円       |
| 島豆腐の冷奴 Local Tohu-Cold                       | 400円       |
| もずく酢 Mozuku-su(Vinegared Seaweed)            | 500円       |
| 牛スジボン酢 Cattle Sujipon Vineger                | 500円       |
| サワラの西京焼き Pickled Spanish Mackerel-Grilled    | 500円       |
| 明日葉と地のり炒め Stir-fried Ashitaba and Local Nori | 550円       |
| ちぎりくさや Shreddead Kusaya                      | 600円       |
| サザエつぼ焼き(2個) Grilled Turban Shell             | 600円       |
| こだわりの産直たまごの焼きたて玉子焼 Fried Eggs                | 600円       |
| めんたいポテトチーズ焼き Cheese Grilled Potatoes         | 650円       |
| ローストビーフ Roast Beef                           | 750円       |
| エビマヨ Mayonnaise Shrimp                       | 850円       |
| 本日の煮魚・焼魚 Todays Boiled or Grilled Fish       | 1,200円     |

# 海鮮茶屋 寿し光

～はじめの一杯!～

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 生ビール Draught                        |       |
| 中ジョッキ                               | 600円  |
| グラス                                 | 400円  |
| ピッチャー                               | 2000円 |
| ビンビール Bottle (麒麟 KIRIN / アサヒ Asahi) | 600円  |
| ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer       | 420円  |

---

|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| ほんのり甘いレモンサワー Lemon Sour           |                         |
| ほんのり甘いグレープフルーツサワー Grapefruit Sour |                         |
| ほんのり甘い梅サワー Plum Sour              |                         |
| ウーロンハイ Oolong Highball            | ALL 400円(ジンロボトル/2,500円) |

---

|  |                    |
|--|--------------------|
| 梅酒 Plum Wine                             | 450円               |
| ゆず or アセロラ フレーバー酒 Citron or Acerola Wine | 450円(ソーダ割はプラス50円)  |
| 角ハイボール(水割り&ロック&お湯割りは550円)                | 600円(角瓶ボトル/3,500円) |

---

|  |      |
|--|------|
| ★椿の花びら酒  | 300円 |
| 椿の花びらジャムを10度の焼酎とブレンド!おちょこでちょこっとどうぞ!  |      |
| ★東京島パッションフルーツ酒   | 450円 |
| 大島・三宅島・神津島のパッションフルーツを使用!まるでジュースのようです!  |      |
| ★静岡掛川の深むし茶割り   | 550円 |
| 健康的な深蒸し茶のティーバッグをカチャカチャしてお好きな濃さに!   |      |
| ★ニコニコ梅干サワー   | 550円 |
| 梅干し2個と焼酎とソーダをかき混ぜてどうぞ!   |      |
| ★大島ストロングフルーツサワー  | 600円 |
| 大島でとれた柚子・レモン・みかん・はっさく・だいたい・キンカンなど季節で異なる果物をベース焼酎の王様「キンミヤ焼酎」とブレンド!大島のフルーツの甘みのみの甘くないストロングでドライな自家製サワーです! |      |