

桜坂 凡事 つく田

🍴 FOOD 🍴

- ◆ **お花見弁当 (数量限定)** ----- **¥2,000**
HANAMI BENTO (LIMITED QUANTITY)
旬の食材を使った和食屋のお花見2段弁当
 
- ◆ **走る豚の角煮と大和芋とろろ (小丼)** ----- **¥900**
BRAISED PORK BELLY AND JAPANESE YAM TORORO MINI DONBURI
走る豚 (熊本県産放牧豚) を、ホロホロになるまでゆっくり炊き上げました。大和芋と利尻昆布と鮪節の出汁を効かせたとろろが全体をやさしくまとめ、自家製の柚子胡椒味噌との相性も抜群です。ごはんの量は150gです (お茶碗約1杯分)。

- ◆ **天然桜鯛と山菜の生姜あんかけ (小丼)** ----- **¥700**
WILD CHERRY BLOSSOM SEA BREAM AND WILD VEGETABLE GINGER ANKAKE MINI DONBURI
天日塩で焼きあげた長崎県産天然桜鯛と山菜を生姜が効いた餡。小どんぶりのごはんは150g (お茶碗軽く1杯分) です。春を感じる丼をぜひご賞味ください。

- ◆ **うまき (天草産 海水養殖鰻使用)** ----- **¥1,100**
ROLLING GRILLED EEL (KABAYAKI) IN A JAPANESE-STYLE ROLLED OMELET (DASHIMAKI TAMAGO)
臭みや嫌な脂が少なく天然に近い味わいと言われている無投薬の海水養殖のうなぎを使ったうまき。平飼卵と利尻昆布と鮪節の出汁を使用。オーダーをいただいてから巻くので熱々ジューシーです。
 
- ◆ **走る豚汁** ----- **¥400**
TONJIRU/FREE-RANGE PORK MISO SOUP
広くて清潔な放牧地で育てられた、走る豚 (熊本県産放牧豚) と自家製味噌で仕上げた具だくさんの豚汁です。非遺伝子組み換えの飼料や有機野菜・山野の草木・ドングリ・ミネラルたっぷりの赤土などを食べて元気に走り回っている健康な豚です。




エビ



カニ



クルミ



小麦



そば



卵



乳





落花生

桜坂 凡事 つく田



SWEET



- ◆ **黄金の焼き芋(桜はちみつ添え)** ----- **¥700**
BAKED SWEET POTATO WITH CHERRY BLOSSOM HONEY
濃厚な黄金色の焼き芋に、特製桜ハチミツをとろ〜り。塩気とコクのある桜クリームチーズを添えて、甘み・塩味・酸味の絶妙なバランスに仕上げました。春の訪れを感じる一品。

- ◆ **無添加みたらし団子** ----- **1串 ¥250**
ADDITIVE-FREE MITARASHI DANGO
国産米と麦芽糖で作った団子をオーダーをいただいてから焼き上げ、甘さ控えめのおあん（天然醸造醤油・キビ砂糖）をたっぷりかけています。3串以上のご購入でお買い得になります。
3串 ¥700




DRINK & ALCOHOL



- ◆ **オーガニックあずき美人茶** **500ML(BOTTLE)** **¥400**
ORGANIC AZUKI BEAUTY TEA
- ◆ **無添加ノンアルコールビール (竜馬1865)** **CAN** **¥300**
ADDITIVE-FREE NON-ALCOHOLIC BEER
- ◆ **ハートランド(小瓶)** ----- **¥600**
100% MALT PREMIUM BEER (SMALL BOTTLE)
- ◆ **無濾過自然酒 寺田本家 五人娘** ----- **¥1,300**
純米生酒 小瓶 (300ML)
JUNMAI NAMA SAKE (300ML)
- ◆ **エム ド ミュニティー (有機ロゼワイン)** **GLASS** **¥600**
WINE OF M DE MINUTY (ROSE) **BOTTLE** **¥4,000**
- ◆ **シャンドン シャン デ シガル ロゼ** ----- **GLASS** **¥900**
(有機ブドウスパークリング) **BOTTLE** **¥5,800**
WINE OF CHANDON (CHANT DEC CIGALES ROSE)