

だし秀

DASHIHIDE NISHIAZABU

出汁しやぶ

「出汁しやぶ」とは、薄切りの牛肉や豚肉、旬の魚介やお野菜などの食材をしやぶしやぶにして、日本料理の技から生まれたこだわりの「お出汁」に付けてお召し上がりいただくお料理でございます。

厳選したこだわり食材本来のお味をお楽しみいただける、だし秀が一番におすすめる逸品となっております。

石垣牛の出汁しやぶ

お出汁・お野菜・薬味・ねぎ付き

一人前 四九八口

アグー豚の出汁しやぶ

お出汁・お野菜・薬味・ねぎ付き

一人前 一八〇口

本日厳選和牛の出汁しやぶ

お出汁・お野菜・薬味・ねぎ付き

一人前 三九八口

うどん

五〇口

焼きおにぎり 一個

三〇口

お造り・揚もの・焼もの

本日のおすすめにて

ご案内致しております。

だしの一品

鮮魚の出汁蒸し 一五〇〇

鱈のつみれ 八〇〇

牛すじ煮込み 九〇〇

野菜の出汁あんかけ 九〇〇

トマトの茶碗蒸し 八〇〇

サラダ・一品料理

自家製ポテトサラダ 六八〇

生ハムサラダ 一ニ〇〇

だし香の畑サラダ 一五〇〇

生ふの田楽 七〇〇

冷やし出汁漬けトマト 七〇〇

あぶり明太子 九〇〇

自家製グラタン 一〇〇〇

酒盗 六〇〇

お新香 六〇〇

ごはん

自家製だしカレー 八〇〇

稲庭うどん 八〇〇

本日の土鍋ご飯 二五〇〇

和牛土鍋ご飯 二八〇〇

だし茶漬け 七〇〇

甘味

自家製プリン 五〇〇

豆腐の抹茶ティラミス 五〇〇

自家製シャーベット 五〇〇

麦酒

- エビスビール レギュラー 六八〇
スモール 五八〇
- キリンラガービール (中瓶) 六〇〇
- サッポロアルコールフリー 六〇〇

日本酒 (一合)

- 瀬祭 純米大吟醸五口 一〇〇〇
- 瀬祭 磨き三割九分 一八〇〇
- 瀬祭 磨き二割三分 (ボトル) 一〇〇〇〇
- 瀬祭 スパークリレグ 二三〇〇
- 岡部 純米吟醸生酒 一二〇〇
- 岡部 純米吟醸生詰 一二〇〇
- 岡部 純米吟醸生原酒 一五〇〇
- 松盛 純米吟醸花ごよみ 一五〇〇
- 松盛 純米 九〇〇
- 松盛 手作り辛口 (熱燗) 八〇〇

※その他お勧めをご用意致しております。

サワー

- ウーロンハイ 六八〇
- 緑茶ハイ 六八〇
- 生レモンサワー 七八〇
- 生すだちサワー 七八〇
- 梅干しサワー 七八〇

ワイン・スパークリングワイン

- ロリマー シラーズ・カベルネ 七八〇
- ロリマー セミヨシ・シャルドネ 七八〇
- デュボスク・ブリュット 九〇〇

※その他メニューを別途ご用意致しております。

焼酎

- 中々 (宮崎・麦) 六八〇
- 熟成貯蔵百助 (大分・麦) 九〇〇
- 富乃宝山 (鹿児島・芋) 六八〇
- 伊佐美 (鹿児島・芋) 一五〇〇
- 朝日 (鹿児島・黒糖) 七八〇
- 鳥飼 (熊本・米) 七八〇

※割り方を指定ください。

果実酒

- 梅酒 六八〇
- 柚子 六八〇
- あらごしみかん 六八〇

※割り方を指定ください。

ウイスキー

- 白州 一二〇〇
- 山崎 一二〇〇
- 山崎 12年 一五〇〇
- 響 一五〇〇
- 角ハイボール 六八〇

※割り方を指定ください。

カクテル

- カシスオレシジ 七八〇
- カシスソーダ 七八〇
- フアジーネーブル 七八〇
- マリブオレシジ 七八〇
- サレグリア 七八〇
- ミモザ 一〇〇〇

ソフトドリンク

- 烏龍茶 四八〇
- コココーラ 四八〇
- ジンジャーエール辛口 四八〇
- ペリエ 五八〇
- 果実ジュース 五八〇

※内容はお尋ねください。