

## 出汁しやぶ

「出汁しやぶ」とは、薄切りの牛肉や豚肉、旬の魚介などの食材をしやぶしやぶにし、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、だし香が一番におすすめす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

## うどん

五〇口

## 焼きおにぎり 一個

三口口

## 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

時価

鱈のつみれ

八〇口

牛すじ煮込み

九〇口

野菜の出汁あんかけ

九〇口

トマトの茶碗蒸し

八〇口

## サラダ・一品料理

自家製ポテトサラダ

七〇口

だし香の畑サラダ

一五〇口

生ふの田楽

七〇口

冷やし出汁漬けトマト

七〇口

あぶり明太子

九〇口

自家製グラタン

一口口

酒盗

六〇口

お新香

六〇口

ごはん

自家製だしカレー	ハロロ
稲庭うどん	ハロロ
本日の土鍋ご飯	ニ五ロロ
和牛土鍋ご飯	ニハロロ
だし茶漬け	セロロ

甘味

自家製プリン	五ロロ
豆腐の抹茶テイラミス	五ロロ
自家製シャーベット	五ロロ

おつまみ

生ハム	一二ロロ
チーズの盛り合わせ	一二ロロ

酒盗

六ロロ

お新香

六ロロ

だし香のコース

出汁しやぶコース

(ドリレクニ杯つき)

先付・前菜・お造り・一品  
 アグー豚の出汁しやぶ  
 メめ・デザート

お一人様 八ロロロ

石垣牛出汁しやぶコース

先付・前菜・お造り・一品  
 石垣牛とアグー豚の出汁しやぶ  
 本日の土鍋ご飯・デザート

お一人様 一ロロロロ

特選だし香コース

先付・前菜・お出汁の一品  
 お造り・煮もの・焼もの  
 旬の食材の出汁しやぶ  
 本日の土鍋ご飯・デザート

お一人様 一五ロロロ

その他ご予算に応じた

おまかせコースも承っております。

## 麦酒

アサヒスーパードライ生	レギュラー 六五〇	スモール 五〇〇
キリレ一番搾り (中瓶)	六〇〇	
アサヒドライゼロ	六〇〇	

## 日本酒 (一合)

瀬祭 純米大吟醸五〇	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 スパークリング	二三〇〇
岡部 純米吟醸生酒	一二〇〇
岡部 純米吟醸生詰	一五〇〇
岡部 純米吟醸生原酒	一八〇〇
松盛 純米吟醸花ごよみ	一八〇〇
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	七〇〇
緑茶ハイ	七〇〇
生レモンサワー	八〇〇
生すだちサワー	八〇〇
梅干しサワー	八〇〇

## 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	八〇〇
ロリマー セミヨシ・シャルドネ	八〇〇
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)	七〇〇
熟成貯蔵百助 (大分・麦)	九〇〇
富乃宝山 (鹿児島・芋)	七〇〇
伊佐美 (鹿児島・芋)	一五〇〇
朝日 (鹿児島・黒糖)	八〇〇
鳥飼 (熊本・米)	八〇〇

※割り方をご指定ください。

## 果実酒

梅酒	七〇〇
柚子	七〇〇
あらごしみかん	七〇〇

※割り方をご指定ください。

## ウイスキー

白州	一二〇〇
山崎	一二〇〇
山崎 12年	一八〇〇
響	一五〇〇
角ハイボール	七〇〇

※割り方をご指定ください。

## ソフトドリנק

烏龍茶	五〇〇
コココーラ	五〇〇
ジンジャーエール辛口	五〇〇
ペリエ	六〇〇
果実ジュース	六〇〇

※内容はお尋ねください。