



塚田のおすすめ

TSUKADA NO
OSUSUME

隠し味は
渡邊酒造場



焼酎香るつまみ三品

有限会社 渡邊酒造場 焼酎造りは農業の一端

四代目杜氏 渡邊幸一朗さん

焼酎作りは農業の一端という信念に基づいて、原料の芋から自家栽培にこだわっている渡邊酒造場。芋の味は土地の味、その味は焼酎の味となり料理に使ったときの良きアクセントになっています。今回のメニューの中でどのよう

に味に生かされているのか焼酎と共に、是非確かめてみてください！

西都ニラ一束にじとっこれば一羽分

じとっこればニラ炒め



六八〇円

【税別】

絶妙な火加減でシャキシャキの西都にら一束と、ふわっと柔らかいじとっこれば一羽分。ニンニク、生姜が入った醤油ベースの甘辛タレに萬年を加える事で独特のkokoroが生まれました。そのままで旨し、卵黄を崩して絡めて食べて旨し、食欲の落ちる暑い季節に焼酎もご飯もグイグイ進むコク旨スタミナメニューです。



実際に食べて頂きました！

渡邊酒造場、杜氏の渡邊幸一朗さん（右）と黒木本店の黒木信作さん（左）に試食して頂きました。三品ともとても美味しい！料理に入れるなら萬年、飲むなら山ねこだね！とべろつと完食！

アジ、イカ、玉ねぎの麦味噌叩き

なめろう しる揚げ

口に入れると麦焼酎の香ばしい香りがフワッと広がります。

五五〇円

【税別】

※お車を運転される方、お子様はお控えください



噛むほどに麴の香り広がる

萬年エビコシ

数量限定

四五〇円

【税別】

丸一日焼酎に浸してエビコシの旨味を引き出したところを軽く多ったこれぞオヤジ系の定番おつまみ。

※お車を運転される方、お子様はお控えください



TKG TAMAGOKAKE
GOHAN

天井×塚だまご飯？

塚田

卵かけご飯

四八〇円

【税別】

トロトロ半熟卵にもみ海苔と鰹節。食べる時はニラをマルタニ醤油に一晚漬けたんだ、特製「ニラ谷醤油」を回しかけてどうぞ。マヨネーズで味の変化もお楽しみください！



気軽に小つまみ
日向灘 ひゅうがなだ
しらす
チーズ
せんべい
三八〇円

【税別】

暑い日にも大人の香味野菜でサッパリと

じとっただき

薬味おろしポン酢

六八〇円

【税別】

看板メニューのじとっただきにミョウガ、三つ葉、コロコロ角切り生姜を乗せちゃいました。たっぷりおろしでサッパリどうぞ。

