

iwate-ichinoseki \*sekinoichi syuzou\*



蔵元レストランせきのいち

FOOD MENU

餅の里・一関のおもてなし

# 餅



一関300種類の餅の中から、10種類のお餅を食べるお膳です。

甘いお餅だけでなく、おかず餅もあります。

特に美容と健康によいといわれる沼えびやじゅね（えごま）、ごま餅は人気です。

中央にあるのは、箸休めの甘酢大根です。

※お持ちの種類は季節により変わる事があります。

## おもちの種類

あんこ餅、納豆餅、ずんだ餅、沼えび餅、じゅね餅（えごま餅）ごま餅、くるみ餅、きのこおろし餅、一関地方のお雑煮

## 果報餅膳 2,200円

(税別 2,000円)



## 一関もち膳

伝統的な餅本膳を手軽に楽しめるようなもち膳です。

中央にあるのは、箸休めの甘酢大根です。※お餅の種類は季節により変わる事があります。

## おもちの種類

あんこ餅、ずんだ餅、ごま餅、沼えび餅

## 1,500円

(税別 1,364円)



## ソーセージ&もちフォンデュ

当店オリジナルもち料理です。もちとチーズの相性がよく、とろとろのチーズにつけて食べるとおいしい料理です。

1,650 円  
(税別 1,500 円)

## 郷土料理・一関の味



### 手延べはっと・もち膳

当地方の郷土料理[はっと]と[四色餅]がセットになったメニューです。はっと鍋にはお好みにより胡椒、七味、酒粕を入れてお楽しみ下さい。

料理内容：手つみはっと鍋(郷土の野菜とはっと)、お餅4種(あんこ餅、ずんだ餅、ごま餅、沼えび餅)、香の物 水物(自家製甘酒)

1,760 円  
(税別 1,600 円)

はっとに入れてお楽しみください。  
追加メニュー 卵 プラス100円



### 手延べはっと膳

地元食材とはっとを堪能出来る鍋仕立てです。3種の菜味(胡椒、七味、酒粕)でお楽しみ下さい。料理内容：手つみはっと鍋、ごはん( )、香の物 水物(自家製甘酒)

1,500 円  
(税別 1,364 円)

はっとに入れてお楽しみください。  
追加メニュー 卵 プラス100円

## 一関の餅文化について ~もてなし料理 もち料理~

一関地方は「餅食文化圏」といわれます。年中行事、季節や農作業の区切りなど、折りにふれ餅を搗(つ)いて食べる習慣があります。その種類も300種類とも言われるほどです。食べる機会の多い中でも珍しいのは冠婚葬祭などあらたまった席で出させる餅本膳料理です。色々なごちそうとお酒が出る酒席の前に儀式としても食べます。食べる作法も決まっております。ぜひ当地方の最高のおもてなしもち料理をご堪能ください。

## 一関の食文化について 日常食 はっと

一関地方は南部小麦の産地でもあります。小麦を使用した「はっと」は当地方の日常食としてよく食べられます。1斗の小麦から8斗つくられたことから「はっと」とかまた、お殿様が食べてあまりにもおいしかったので、御法度から「はっと」と言われるようになりました。手でひつつめて作ることから別名「ひつつみ」とも言われております。

# 蔵元

## 豚酒しゃぶ膳

こだわりの地豚を当蔵の地酒を使用した出汁でしゃぶしゃぶしてください。じゃぶしゃぶした後は、じゅねダレやポン酢でお楽しみください。最後に当社の酒と豚の旨みが染込んだ出汁で桑うどんやお餅をお楽しみください。酒蔵ならではの御料理です。

石川牧場黄金米豚 100g **3,300 円**  
(税別 3,000 円)

※アルコール分は火で飛ばしますのご安心ください。

お肉の追加一皿 **1,100 円**  
(税別 1,000 円)

## 前沢牛の酒しゃぶ膳

こだわりの地豚を当蔵の地酒を使用した出汁でしゃぶしゃぶしてください。じゃぶしゃぶした後は、じゅねダレやポン酢でお楽しみください。最後に当社の酒と豚の旨みが染込んだ出汁で桑うどんやお餅をお楽しみください。酒蔵ならではの御料理です。

前沢牛 100g **6,600 円**  
(税別 6,000 円)

お肉の追加一皿 **2,200 円**  
(税別 2,000 円)



# アラカルトこだわりの逸品



## 一関ミートさんのアイスパイン

(豚のスネ肉香草焼き)

ドイツ料理で人気のある、豚肉香草すね肉焼きです。マイスターがつくる香草の香りとお肉の旨みがお酒、ビールに本当に良く合います。

2,420 円 (税別 2200 円)

## 一関ミートさんのマイスターソーセージ

ウインナー (ブレン) ・和風ウインナー ・サラミウインナー ・荒挽きウインナー  
・フレキシッシュソーセージの5種

5種 880 円 (税別 800 円)

## 一関ミートさんのマイスターソーセージ盛り

3~4人でお楽しみ下さい。

5種 15本 2,420 円 (税別 2200 円)



## 地元のこだわり食材1~一関ミートとは~

一関の石川さんご兄弟が行なっている会社です。お兄さんの石川聖浩さんは自家配合飼料で豚を大事に育て、弟の石川貴浩さんはドイツに長年行き、本国でマイスターの資格を取得したソーセージ職人です。(日本で食肉のマイスターを取得しているのは5人しか)いないそうです。) 美味しい地元の豚を育て、技術のある職人が加工し、さらにおいしいソーセージやアイスパインにして提供していただいております。

## 酒屋のとり酒粕漬け

当社の吟醸酒粕と塩だけで漬け込んだ酒粕漬けです。一関産地鶏「いわい鶏」をさらにおいしく仕上げました。ご注文後、オーブンで焼き上げますので少々お時間をいただきます。

1,870 円 (税別 1700 円)



## 豚の地ビール煮

当社のクラフトビールをふんだんに使用した豚の角煮です。柔らかい豚肉の味とビールのほろ苦い味がおいしい逸品です。

935 円 (税別 850 円)



## 季節の漬け物

440 円 (税別 400 円)

# いわて蔵ビール

いわて蔵ビールは、1995年に立ち上げたビールブランドです。

世界のビール品評会で受賞し、輸出も行われています。

世界で愛されるいわて蔵ビールをご堪能ください。

## テイステイングセット



**いわて蔵ビール 4種お試しセット 1,650円**

いわて蔵ビールの定番4種セット

(税別 1,500円)

ヴァイツェン  
ペールエール  
レッドエール  
スタウト

**2種お試しセット 880円**

(税別 800円)

4種の中から、2種類お選びください。

## ドラフトビール (樽生ビール)

グラス (350ml) 715円 (税別 650円)

グラス L (500ml) 880円 (税別 800円)

ピッチャー (1.2L) 2200円 (税別 2,000円)



**ヴァイツェン**

小麦を使用した南ドイツタイプのビール。バナナやクローブのような香りが特徴。苦くなく、飲みやすいビールです。

モンドセレクション金賞受賞



**ペールエール**

イギリスタイプのビール。ホップの苦みと香りが美味しいビールです。

インターナショナルビアカップ金賞受賞



**レッドエール**

アイリッシュスタイルビール。琥珀色のホップと麦芽のバランスのとれたビールです。お肉によく合います。

インターナショナルビアカップ金賞受賞



**スタウト**

アイリッシュスタイルの黒ビール。コーヒーのような焙煎の香りが黒ビールに苦手な方にも人気のビールです。

インターナショナルビアカップ金賞受賞



**季節限定ビール** スタッフにお尋ねください。

# いわて蔵ビール (ボトルビール)

770円 (税別 700円)



## 自然発酵ビール

Alc.5%

干し柿から採取した酵母を使用し、オーガニックモルト、オーガニックホップで醸造したオーガニックビールです。



## ジャパニーズハーブエール

山椒

Alc.5%

アロマホップの代わりに、山椒を使用した爽やかなビール。アメリカNYでも人気のビールです。

**ワールドビアアワードアジア金賞、世界に伝えたい日本のクラフトビールグランプリ受賞**



## イングリッシュ

IPA

Alc.6%

伝統的なインディアペールエール。ホップの苦みと麦芽の旨味のバランスがとれたビールです。

**インターナショナルビアカップ 銅賞**



## 三陸牡蠣の

スタウト

Alc.7%

ワールドビアカップ2度受賞したビール。陸前高田の牡蠣の身と殻を使用した、旨味の濃い、美味しいビールです。

**ワールドビアカップ 銅賞・銀賞**



## 季節限定ボトルビール

スタッフにお尋ねください。



## 幸せの青いビール サムシングブルー

880円 (税別 800円)

アライダル用に開発された青いビール。天然素材のみで醸造。何か青いものを身に付けて結婚すると幸せになるというヨーロッパの言い伝えより「SomeThingBlue」と名付けました。

# クラフトジン清庵 -Seian-



## GIN & SODA 330ml 880円 (税別 800円)

世傳の一のクラフトジンブランド清庵(せいあん)は、岩手のポタニカルを加え香りの良い、美味しいジンになっています。自社醸造のアルコールを蒸留してつくるジンです。ジン&ソーダはお客様が飲みやすいように当社で調整したものです。ぜひお食事と一緒に楽しみください。

アルコール度数 8%

# ノンアルコールビール

## イーハトープ 0.00% 330ml 660円 (税別 600円)

当社オリジナルのノンアルコールクラフトビール

## キリンフリー 330ml 660円 (税別 600円)

# 岩手の地酒

「当蔵で醸造している  
清酒 世嬉の「せきのいち」」



## テイスティングセット



利き酒「横屋」セット3種 1,650円 (税別 1,500円)  
地域限定酒 横屋の純米酒、純米吟醸、純米大吟醸の飲み比べ

利き酒「世嬉の一」セット3種 2,200円 (税別 2,000円)  
当社のメインブランド世嬉の一の3種類飲み比べセット  
純米大吟醸、大吟醸、純米吟醸酒

## 竹酒 (タケサケ) 季節限定酒・・・スタッフにお聞きください。

特別純米酒 横屋 (よこや)	二合 1,100円 (税別 1,000円)
純米吟醸酒 横屋	二合 1,650円 (税別 1,500円)
純米大吟醸酒 横屋	二合 1,980円 (税別 1,800円)

特別純米酒 世嬉の一 (せきのいち)	二合 1,650円 (税別 1,500円)
純米吟醸酒 世嬉の一	二合 1,980円 (税別 1,800円)
大吟醸酒 世嬉の一	二合 3,300円 (税別 3,000円)
純米大吟醸 秘蔵	二合 5,500円 (税別 5,000円)





# 一合酒 季節限定酒・・・スタッフにお聞きください。

特別純米酒	横屋	一合	660円 (税別)	600円
純米吟醸酒	横屋	一合	880円 (税別)	800円
純米大吟醸酒	横屋	一合	1,100円 (税別)	1,000円

特別純米酒	世嬉の一 (せきのいち)	一合	880円 (税別)	800円
純米吟醸酒	世嬉の一 (せきのいち)	一合	1,100円 (税別)	1,000円
大吟醸	世嬉の一 (せきのいち)	一合	1,650円 (税別)	1,500円
純米大吟醸	秘蔵	一合	2,650円 (税別)	2,500円



清酒 世嬉の一 せきのいち  
 新工場で生まれた新しい清酒「世嬉の一」  
 私達の想いがつまった、美味しい純米酒を  
 ぜひ、お楽しみください。

純米大吟醸 世嬉の一  
(山田錦)

日本酒度	+0
原料	山田錦
アルコール分	16.3%
精米歩合	40%

純米大吟醸 世嬉の一  
(結の香)

日本酒度	-4
原料	結の香
アルコール分	16.5%
精米歩合	40%

純米吟醸 世嬉の一

日本酒度	-3
原料	吟ぎんが
アルコール分	15.8%
精米歩合	50%

特別純米 世嬉の一

日本酒度	+1
原料	五百万石
アルコール分	15.5%
精米歩合	60%



## 地酒 横屋 トコロや

四〇年ぶりに復活した  
 横屋ブランド。  
 一関地区の酒飯店にしか  
 卸さない地域ブランド  
 です。  
 リーズナブルですが、  
 美味しいお酒です。

スパークリング純米酒 横屋

日本酒度	-9
原料	いわてっこ
アルコール分	13.5%
精米歩合	60%

特別純米酒 横屋

日本酒度	-3
原料	いわてっこ
アルコール分	16.5%
精米歩合	60%

純米吟醸 横屋

日本酒度	-4
原料	ひとめぼれ
アルコール分	15.5%
精米歩合	50%

純米大吟醸 横屋

日本酒度	-5
原料	ひとめぼれ
アルコール分	15.5%
精米歩合	40%

# ソフトドリンク

冷たい飲み物・・・ 440円（税別 400円）

- アイスコーヒー
- リンゴジュース
- オレンジジュース
- ウーロン茶

あったかい飲み物・・・ 440円（税別 400円）

- ホットコーヒー
- あまざけ



## クラフトコーラ「こはるコーラ」

大麦など自然素材だけでつくったクラフトコーラ  
砂糖・着色料・香料を一切しようしていない、  
自然な飲み物。

330ml 770円（税別 700円）