



"伊勢前寿し"をご堪能下さいこの地でしか味わえない本物の地元産にこだわり抜いた、おつまみから握りに至るまで、

神の恵みを一貫に込めて美し国・伊勢志摩の

<伊勢前寿(>

神の

人の技で丁寧に心を込めて握る

い食材を

勢志摩の豊かな自然が

ネタ:天然、養殖を問わず、伊勢湾及び、その周辺地域(海域)で育った "魚介類を中心とした食材"を使用しております

> 舎利:伊勢志摩地方及び、その周辺地域でつくられた お米、お酢、塩を合わせて仕上げております

※「伊勢前」商標登録 第 6641896 号

<美し国の素晴らしい食材・匠/業者一覧>

(順不同/敬称略)

伊勢米穀企業組合/伊勢市 伊勢醬油/伊勢市 大森水產/大台町 大森水產/大台町 大森粉產/伊勢市 在藤養/摩市 在藤養/基/專門 三代目久兵衛/鳥羽竟勢 MIKURA Vinegar/湖海市 山庄水產/南伊勢市 山村乳業/伊勢市

陶芸家・山口和声(器)/伊勢市 伊勢着一(椀)/伊勢市 伊勢春慶(器)/伊勢市 造形作家・稲景卓也/nijiiro(折敷)/大台町 おぼろタオル(おしばり)/律市 松阪木綿(ネクタイ)/松阪市

【神貫・池田大将おすすめコース!】"勢州" ¥15000

(先付)

KAMABOKO Blanc

~老舗かまぼこ屋、若松屋と共同開発した 世界初のワインを練り込んだ蒲鉾(かまぼこ)~

(酢の物)

志摩産渡り蟹、伊勢ひじきと波切節

(お刺身)

南伊勢ブランドの大伊勢海老と本日の地魚(シオ、オオモンハタ)のお刺身 ~自家製だし醤油~

(焼物)

伊勢の郷土料理 "さめのたれ" ~コケコッコー共和国のマヨネーズと尾鷲産・虎の尾~

(本日の握り)

マナジ (南伊勢/奈屋浦)

鰆(鳥羽)

大伊勢海老(南伊勢/田曾浦)

灘マグロ赤身(南伊勢/熊野灘)

アオリイカ(南伊勢/奈屋浦)

伊勢なめろう

鮎(宮川)

赤ヤガラ (南伊勢/奈屋浦)

灘マグロ 中トロ(南伊勢/熊野灘) 赤ハタべっこう寿司(南伊勢/奈屋浦)

牡蠣2種(志摩/的矢)

(巻き寿司)

伊勢とろたく巻

(てこね寿司)

志摩市発祥の三重県を代表する郷土料理

(お椀物)

魚の旨味が濃縮されたお味噌汁 ~自家製合わせ味噌、あおさ~

(本日のデザート)

山村乳業の牛乳を使った自家製ジェラート

神貫を気軽に愉しんでいただくコース"志州" ¥12000

<u>(先付)</u>

KAMABOKO Blanc

~老舗かまぼこ屋、若松屋と共同開発した 世界初のワインを練り込んだ蒲鉾(かまぼこ)~

(酢の物)

志摩産渡り蟹、伊勢ひじきと波切節

(お刺身)

本日の地魚(シオ、オオモンハタ)のお刺身 ~自家製だし醤油~

<u>(焼物)</u>

伊勢の郷土料理 "さめのたれ" ~コケコッコー共和国のマヨネーズと尾鷲産・虎の尾~

(本日の握り)

マナジ (南伊勢/奈屋浦)

鰆(鳥羽)

灘マグロ赤身(南伊勢/熊野灘)

アオリイカ(南伊勢/奈屋浦)

伊勢なめろう

鮎(宮川)

赤ヤガラ (南伊勢/奈屋浦)

赤ハタべつこう寿司(南伊勢/奈屋浦)

牡蠣2種(志摩/的矢)

(巻き寿司)

伊勢とろたく巻

(てこね寿司)

志摩市発祥の三重県を代表する郷土料理

(お椀物)

魚の旨味が濃縮されたお味噌汁~自家製合わせ味噌、あおさ~

(本日のデザート)

山村乳業の牛乳を使った自家製ジェラート

お昼限定 神貫ショートコース ¥6000

(先付)

KAMABOKO Blanc

~老舗かまぼこ屋、若松屋と共同開発した 世界初のワインを練り込んだ蒲鉾(かまぼこ)~

(本日の握り)

マナジ (南伊勢/奈屋浦)

鰆(鳥羽)

灘マグロ赤身(南伊勢/熊野灘)

アオリイカ(南伊勢/奈屋浦)

伊勢なめろう

鮎(宮川)

赤ヤガラ (南伊勢/奈屋浦)

赤ハタべっこう寿司(南伊勢/奈屋浦)

牡蠣2種(志摩/的矢)

(巻き寿司)

伊勢とろたく巻

(お椀物)

魚の旨味が濃縮されたお味噌汁 ~自家製合わせ味噌、あおさ~

(本日のデザート)

山村乳業の牛乳を使った自家製ジェラート

~舎利について~

多気郡明和町の御糸地方(伊勢と松阪の間)で育てられた "御糸(みいと)米"を使用 昔から御糸地方は、御神領(ごしんりょう)として 伊勢神宮に米と糸を奉納していました

伊勢湾に面し、海辺の沖積層に属する地帯で櫛田川水系の豊かな水で育まれた お米で、炊き上がりの色つや・香りが良く、甘みがあることが特徴です

当店では、この"御糸米"に、南牟婁郡御浜町のMIKURA酢、伊勢路の塩を合わせております

伊勢美し国醸造所ワインリスト

Ise Umashikuni Winery Wine List

Wine Tasting Set 3 Types

グラスワイン3種の飲み比べセット

¥3,500

Sparkling Wine

"Ise x Secco"2022 Muscat Bailey A 伊勢美し国醸造所"伊勢っ子 2022",マスカット・ベーリーA

Glass ¥1,500

Bottole ¥4,500

White Wine

"UMASHIKUNI Blanc"2024, Koshu, Chardonnay, Sauvignon Blanc, etc. 伊勢美し国醸造所"美し国ブラン 2024", 甲州、シャルドネなど

Glass ¥1,500

Bottole ¥8,000

"UMASHIKUNI Chardonnay"2024 Chardonnay 伊勢美し国醸造所"美し国シャルドネ 2024", シャルドネ

Glass ¥1,500

Bottole ¥8,000

Red Wine

"UMASHIKUNI Muscut Bailey A"2023 Muscat Bailey A 伊勢美し国醸造所 "美し国マスカット・ベーリーA2023",マスカット・ベーリーA

Glass ¥1,300

Bottole ¥7,500

"UMASHIKUNI Noir"2024 Merlot 伊勢美し国醸造所 "美し国ノワール 2024", メルローなど

Glass ¥1,500

Bottole ¥8,000

Cuvee Takatani 2023 Pinot Noir 伊勢美し国醸造所 "キュヴェ・タカタニ 2023", ピノノワール

Glass ¥1,800

Bottole ¥10,000

Bottle Wine List

Champagne

Salon Brut Blanc de Blanc 2013	Salon	¥220,000
サロン ブリュット ブラン・ド・ブラン	サロン	
Krug Brut Rose Edition 26 NV	Krug	¥79,000
クリュッグ ブリュット ロゼ エディション 26	クリュッグ	
Don Perignon 2015	Moet & Chandon	¥48,000
ドンペリニョン 2015	モエ・エ・シャンドン	
Delamotte Blanc de Blanc	Delamotte	¥22,000
ドラモット ブリュット ブラン・ド・ブラン	ドゥラモット	
Bollinger Special Cuvee NV	Bollinger	¥20,000
ボランジェ スペシャルキュヴェ	ボランジェ	

White Wine

Pernand Ve	rgelesses Blanc (Bourgogne/Chardonnay)	Olivier Leflaive	¥18,000
ペルナン ヴェ	ェルジュレス ブラン	オリヴィエ・ルフレーヴ	
Vistamare	(Italia Toscana/Vermentino,Viognier,Fiano)	CA'MARCANDA	¥16,000
ヴィスタマ-	- V	カ・マルカンダ	

Red Wine

Aloxe Corton Domaine Latour	(France Bourgogne/Pinot Noir)	Louis Latour	¥20,000
アロース コルトン ドメーヌ ラ	トゥール	ルイ・ラトゥール	

Local Sake By The Glass

多気の地酒 グラス

元坂酒造 KINO~帰農~	三重県産伊勢錦 100%	¥900
福和蔵 純米大吟醸	三重県産山田錦 100%	¥1,300
福和蔵 純米吟醸	三重県産神の穂 100%	¥900

Local Craft Beer

伊勢角屋麦酒 ペールエール Ise Kadoya Brewery Pale Ale ¥1,000

Local Craft Whisky

神路 ピュアモルト Kamiji Pure Malt **¥1,400**

Non Alcohol Drink

伊勢茶スパークリング"テラス" Non Alcoho	l Sparkling IseTea "Terasu"	¥1,000
MIKURA Vinegary マイヤーレモンヴィネガージュース	MIKURA Vinegary Meyer Lemon Vinegar Juice	¥800
Orange Juice		¥800