

田から  
 宍粟牛・しゃぶしゃぶ [たから]

兵庫県宍粟市の美しい水と  
 たくましい土から生まれた食文化。  
 宍粟牛を始め“宝のような”  
 食材の美味しさを存分にお届けします。

SHISO  
 宍粟市(兵庫県)



夜のメニュー 平日 17:30-22:00 L.O.(23:00 CLOSE) / 土曜 19:00 L.O.(20:00 CLOSE)

必食  
 の逸品



しろう  
 しゃぶしゃぶ

SHISO Shabu-Shabu

一人前 2700

2人前から承ります



丹念に育てられた宍粟牛と田中農園のトマトや野菜など、宍粟市の食の宝を存分に味わうことのできる「しろうしゃぶしゃぶ」。スープは、日本酒発祥の地とも言われる宍粟市の米麴をベースにしています。シメには、宍粟市が源流の揖保川に沿って生産される手延素麺「揖保乃糸」もしくは雑炊を、食材の旨味が詰まった出汁とともにお楽しみください。

しゃぶしゃぶ他にも、宍粟市の宝である食材を贅沢に使ったお料理をご用意しています。



田中農園さんのトマトサラダ 500  
 Tanaka Farm's Tomato salad



あまご  
 天魚の唐揚げ 450  
 Fried Amago Fish



でいあーずさんの鹿肉のたたき風 700  
 Seared Venison



店主長尾のぬか漬 300  
 Nagao's Nukazuke



フライドポテト山椒マヨネーズ添え 400  
 Fried potato w/Japanese pepper mayonnaise

夜のメニューは「税抜」表記となっております。  
 At dinner time tax will be added to the set menu prices shown on menu.

# 田からの酒

奈良時代初期に編纂された「播磨国風土記」の中の一説に、米・麴・水を用いた酒造りの製法として現在の日本酒に通ずる最古の記述があり、その場所は現在の兵庫県宍粟市一宮町にある庭田神社といわれていることから、**宍粟市が日本酒発祥の地といわれる所以である**。今回、「田から」では、市内にある「老松酒造」と「山陽盃酒造」の2つの酒蔵から届く日本酒を取り扱いたします。関東では出回ることの少ない日本酒発祥の地ならではの名酒を、ぜひこの機会にお楽しみください。



田からのお料理によく合う宍粟市の日本酒。ドリンクメニューをご覧ください！

宍粟市の誇れる価値「酒造・宍粟牛・まちづくり・製品・作家」のご案内します。



## 老松酒造 [s-oimatsu.com](http://s-oimatsu.com)

明和五年(1768年)創業の山崎藩御用酒屋であり現在まで250余年の歴史を有する。丹波杜氏の匠の技で伝統の味を守り伝え現在まで酒造り一筋に参りました。日本酒発祥の地といわれている宍粟の地でこれからも日本酒の伝統を守り続けます。



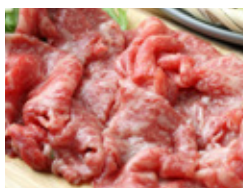
## 山陽盃酒造 [www.sanyouhai.com](http://www.sanyouhai.com)

前江戸期天保8年(1837年)の創業から180余年の歴史を有する。「手間・ひまを惜しまず」を信条にすべて手造りにこだわり時間をかけ情熱を注いでいます。「播州一献」とは「播州地域の良質の米・水・環境を使い地酒の本来持つ良さを大切に醸したお酒をどうぞ」との想いから名づけられました。



## More繁盛(繁盛地区まちづくり協議会) [www.morehanse.net](http://www.morehanse.net)

繁盛(はんせ)は宍粟市北東部にある豊かな自然環境が広がる地域で伝統行事や節句が残る。揖保川の源流域で昼夜の寒暖の差や清らかな水と空気の中で美味しいお米を育てています。人にも環境にも負荷の少ない農業を目指して採れた減農米を皆様にお届けします。



## 柴原精肉店 [www.page.sannet.ne.jp/sinaps/](http://www.page.sannet.ne.jp/sinaps/)

「宍粟牛」は但馬牛の血統を受け継ぎ自然豊かな宍粟の大地ですくすくと育った純正の黒毛和牛です。味はもちろん、色、艶、美味しさを醸し出す香りがミックスした高品質の霜降り肉で美食家の舌をうならせる美味しさの極みをご堪能下さい。



## チェシャーズ・ファクトリー [cheshires-factory.com](http://cheshires-factory.com)

宍粟市北部の豊かな自然に囲まれた小さな木の工房です。木のおもちゃや子供用品を中心に一つ一つ丁寧に手作業でいつまでも使って頂ける製品を真心込めて作っております。



## 田尻学 [www.minne.com](http://www.minne.com)

大阪生まれの陶芸家。宍粟市の土に惚れ込み宍粟市に移り住み自然釉(しぜんゆう)にこだわった作品を作り続ける。自然釉とは釉薬を掛げずに赤松の灰が降り注いで融けた自然の釉薬。理想の自然癒の発色を求め窯の構造を研究し穴窯を自作し日々こだわりの作品を造り続けている。

