

お茶しゃぶしゃぶ  
すずか

お茶の生産量が全国第3位を誇る、茶処の鈴鹿市。そのお茶で三重のブランド豚「さくらポーク」をしゃぶしゃぶで味わう、鈴鹿のいいとこどり「お茶しゃぶしゃぶ すずか」。さらに鈴鹿山脈からの清冽な伏流水と伊勢平野の酒米で作られた世界に誇る日本酒「作」、墨としては日本で唯一国から伝統的工芸品に指定された「鈴鹿墨」を使用したメニューなどをご用意。ここでしか味わえない料理と酒で多彩な鈴鹿の魅力を伝えます。

### すずかのランチメニュー

さくらポークのすき焼き  
定食 ¥880

温泉水を飲ませ丁寧に育ったさくらポークを東海醸造のすき焼きのタレで甘辛く仕上げました。



さくらポークの豆味噌焼き  
定食 ¥880

※テイクアウトには味噌汁は付きません

さくらポークを百年の桶で天然醸造された豆味噌で香ばしく焼き上げました。ご飯が進みます！



### 鈴鹿を味わうディナーメニュー

さくらポークとレタスの  
お茶しゃぶしゃぶ  
(椿茶園使用)

2-3人前 ¥1380

椿茶園の番茶を使い、さくらポークはあっさり。レタスはシャキシャキ感を楽しめます。



鈴鹿墨のペンネ ¥280  
アラビアータ

椿こんにゃく  
¥300



タイヤカすの天ぷら  
(さきいか天) ¥550



揚げ  
鈴鹿餃子  
¥480

### 1730もの日本酒の 頂に立つ酒、「作」

「作」は、2017年6月の「Sake Competition 2017」にて全国、そして世界からそれぞれの部門で金賞に輝いた日本が誇る日本酒です。鈴鹿山脈からの清冽な伏流水と伊勢平野の酒米で作られた清水清三郎商店の「作」を純米、純米吟醸、中取りと贅沢3種それぞれご用意致しました。

#### 清水清三郎商店「作」

穂乃智 純米	グラス ¥600～
奏乃智 純米吟醸	グラス ¥650～
雅乃智 中取り	グラス ¥800～



\*ランチタイムメニューの表示価格は税込です。ディナータイム・ドリンクメニューの表示価格は税抜です。メニューは予告なく変更する場合がございます。

OPEN lunch: 11:00-15:00 dinner: 17:00-21:00 L.O. [月曜定休日]

電話でのご予約も承ります。TEL.080-7968-8569

produced by BALNIBARBI