

ランチ

(月～金) 11:30am~1:30pm
(土) 12:00pm~2:00pm

全て税込価格

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|--------|
| ❖ 生ビール (KIRIN Heartland) | 中グラス | ¥500 |
| | 小グラス | ¥450 |
| ❖ ノンアルコールビール (KIRIN Green's Free) | | ¥400 |
| ❖ 梅酒 (ストレート/ロック/割水燗/ソーダ割) | | ¥720 |
| ❖ 日本酒 (90ml/180ml) | | 20%OFF |
| ◎別紙「日本酒リスト」をご覧ください。 | | |
| ❖ 温州みかんじゅーす | ※ジュース類は美味しさを損なわないよう、氷なしで提供しております。氷は別途お申し付け下さい。 | ¥300 |
| ❖ りんごじゅーす | | ¥300 |
| ❖ こどもびいる (苦くないジンジャーエールの炭酸飲料) | | ¥450 |
| ❖ 有機わたらい一番茶 (ポットで提供します) | | ¥300 |
| ❖ あいすくりいむ (乳化剤・安定剤不使用) | | ¥300 |

[ランチ価格]

私たちについて

「穀雨」^{にじゅうしせつき}とは、二十四節気のひとつで、その時季に降る雨が穀物の苗を育てることから名付けられた、春の終わり頃の季節の呼び名です。

私たちは、添加物や既製品、砂糖も使わない、自然な味わいを活かしたお料理を提供しています。普段の和食と普段の日本酒。その文化を次の世代へとつないでいくことは、私たちの使命です。

- 沿革 -

- [1963] 旧・梅ヶ枝町で小料理屋「北龍」創業
- [1973] お初天神東門参道に移転、会社設立
- [2008] 現店主、「山中酒の店」入社
- [2014] 現店主、退社して北龍店主となる
- [2021] 付近一帯の火災で店舗が全焼し閉店
- [2022] 西天満で「穀雨」として再開

本日のお品書き

小料理屋では旬の食材を多く取り入れており、それらは年間を通じて次々と入れ替わります。市場で仕入れる魚や野菜も、毎日変わります。だから、小料理屋ではグランドメニューを置かず「お品書き」を毎日書くこととなります。

切れない包丁、
和食職人が研ぎます。

おうちの包丁を穀雨に持ち込めば、最短15分程度で業務用レベルに本刃付けするサービスを行っております。サビ・欠けなども修正できます。和包丁はもちろん、家庭用のステン包丁も完全手研ぎします。研ぎは無料ですが、お待ちいただく間に、何かお酒をご注文ください。また、忙しい時はこのサービス自体がご利用いただけません。お電話でお問い合わせ頂くと確実です。

※研ぎだけのご依頼は¥900からお受けします。