りんごの花
青森PR居酒屋

青森居酒屋
苹果之花

菜单

*表示含税价格
*可信用卡支付

人气推荐
精选三品

冷熏鲭鱼

生马肉片

贝烧味增

精致风味
尝试青森冷熏鲭鱼一下，其口感就像腌火腿

青森八户 冷熏鲭鱼

特选菜单之一，一定要尝试!!

这道菜是用本州地区最北端著名的鲭鱼渔场八户市生产的鲭鱼的。鲭鱼脂肪含量约15%以上，是日本最肥美的鲭鱼之一。肥而不腻,口感极佳。不饱和脂肪酸含量高!

以冷熏的方法处理鲭鱼，再用喷枪烧炙去腥，搭配三款不同的酱汁，以蓝色餐盘呈现，突出了海洋的风情与元素。将熏好的鲭鱼冷却到20℃以下，燻煙吹在鲭鱼上。外酥里嫩又多汁，好吃到停不下来!

小杯: 900 日元
大杯: 1,700 日元

推荐
适合搭配当地日本酒
陆奥八泉

青森妈妈的
拿手菜

热门菜单

贝烧味噌

贝烧是使用大扇贝烹调制作而成的独特料理。
该县富含海洋资源，也因而造就出美味的乡土料理，暖胃又暖心！

津轻下北地区的怀旧味道。
它的原料有味增、扇贝、豆腐，最后再盖上洋葱和新鲜鸡蛋。使用大鳄町丸七酱油制作的味噌。

小…直径约14厘米，含有2个鸡蛋。
大…直径约17厘米，含有3个鸡蛋。

小：1,000日元
大：1,500日元

推荐
适合搭配当地日本酒
亀吉

当地美食

请品尝青森县精致风味的
当地美食杰作！

十和田炒烧肉

牛肉和洋葱配甜辣特制酱料炒。

小：1,200日元
大：1,800日元

弘前炸鱿鱼丸（IGAMENCHI）

青森弘前的家常菜
（油炸的鱿鱼和蔬菜）

950日元

源酱汁炒烧（时令蔬菜和猪肉）

材料有“十和田蒜香猪肉”和青森家庭秘制酱料的“源酱汁Gentare”
用青森苹果、大蒜、洋葱、生姜和新鲜蔬菜与青森县酱油混合而成。

小：1,200日元
大：1,800日元

最受客户欢迎的菜

青森新鲜生马肉片

青森县樱花肉（生马肉片）
在日本马肉生产量第三位的地方

肉质很细嫩，没有臭味。越嚼越香！
（五所川原市金城产）

1,500日元

推荐
适合搭配当地日本酒
“安藤水军”

只使用最优质、最精选的材料

猪肉：十和田大蒜猪肉，作为日本最大的大蒜产地，青森县的养殖户也给猪吃大蒜。奥入浅滩大蒜猪肉，通过蒜的抗菌作用减少了生猪饲料的抗生素的添加，这样的猪肉更加安全放心。喂食大蒜的猪肉，猪肉味道自然也就水涨船高。

马肉：金木町生产（小田切农场）饲养和屠宰马肉全工程在同个地方才进行。

野猪：今别町生产（奥津轻野猪农场）养殖户给野猪吃 100% 植物性饲料（含青森苹果）。无任何抗生素。这家店提供的野猪肉味道鲜美，无异味。

青森县的顶级大蒜！
750日元

炸大蒜（十和田产）

青森大蒜能提升免疫力

青森县生产的大蒜个又大又白的。
几乎没有气味，味道甜美。
日本最美味、最著名的大蒜品牌之一。

蒜蓉麻婆豆腐
1,200日元

＼本店有售／

特选大蒜
500日元

蔬菜菜单

时令菜肴，令人一吃到停不下来

招牌菜

芥末山药 600日元

推荐淋上酱油

山药黄油炒 850日元

口感酥脆，甜味和咸味完全融合

炸啊皮俄苏 850日元

啊皮俄苏是豆科植物的一种蔬菜。
口味与山药和红薯相似的。
营养丰富,又被称为 "印度战斗食品"

时令蔬菜土豆沙拉 800日元

搭配苹果和时令蔬菜。

开胃菜

开胃菜和小吃

1.盐渍金枪鱼和奶油芝士 800日元
推荐搭配日本清酒和盐渍金枪鱼,请慢慢喝日本酒!

2. 青森生产盐渍鲑鱼子 900日元
青森盐渍鲑鱼子口味很特别！请您品尝一下

3. 杏子干（一颗） 100日元
把杏子和紫苏放入盐水制成腌菜。

4. 青森泡菜（Nebutazuke） 600日元
经典的青森美食。把白萝卜、黄瓜、鲱鱼子、干鱿鱼和海带放入酱油制造。

5.糀渍鲱鱼（酒曲渍鲱鱼） 600日元
把鲱鱼放入糀(酒曲)制造

6. 盐渍鱿鱼 550日元

7. 经典综合泡菜 950日元

泡菜和白米饭
完美的套餐

白米饭

8.青森名牌白米饭
成功连续7年获得“特A级”
日本最佳白米饭名牌之一!

小碗：200日元
中碗：250日元
大碗：300日元

主菜

经典主菜

1. 黑石“荞麦面酱”日式炒面 900日元

2. 黑石日式炒面 1,000日元

黑石市的当地美食，一般淋上荞麦面酱酱汁拌一拌炒面。拉面和味噌汤也有相似的吃法，让人感受到日本的传统文化。

日式炒面是一种受欢迎的日本炒面菜肴。通常由小麦面条、卷心菜、胡萝卜和豆芽等蔬菜一起炒制而成。还含有蛋白质，如猪肉、鸡肉或海鲜。

炒面用特殊的炒面酱调味，一种美味的混合酱，通常由伍斯特酱、酱油和其他香料组成。这也是一道家常菜而美味的菜肴，在日本各地的节日、夜市和餐馆里也都很常见。

1.
黑石荞麦面酱
炒面

7.
八户煎饼汤

当地主菜

3.青森杂鱼干炒面 1,200日元

4. 八户青花鱼炒面 1,200日元

5.十和田大蒜炒面 1,300日元

6.杂鱼干大蒜炒面 1,500日元

7.八户煎饼汤 1,000日元

- 青森县八户地区的当地美食。以小麦粉和盐制成的南部煎饼为特色。对青森人来说很怀念的味道。
- 小锅（两人份）
- 提供至晚上10:00（周六及假日至晚上8:30）。

咸鲑鱼子 × 纳豆

美味的咸鲑鱼子

1.咸鲑鱼子×纳豆饭 950日元
- 一碗咸鲑鱼子和纳豆米饭

2.咸鲑鱼子×白米饭 900日元

3. 青森县咸鲑鱼子 900日元
- 仅含咸鲑鱼子

4. 咸鲑鱼子和纳豆饭(三份) 2,700日元
- 青森县地图的形状，大约含有三杯咸鲑鱼子和纳豆米饭

5.咸鲑鱼子和纳豆饭加鸡蛋 1,050日元

6.咸鲑鱼子纳豆和豆腐 950日元

咸鲑鱼子是把鲑鱼的卵巢整个用盐腌了，含有丰富的蛋白质、维生素和无机盐。
以《人间失格》一书而闻名的20世纪日本著名作家太宰治也喜爱的食物之一。

1.
咸鲑鱼子和
纳豆饭

6.
咸鲑鱼子
和纳豆
加豆腐

5.
咸鲑鱼子纳豆饭
加鸡蛋