



しみずセレクト 焼き芋

1本 ¥400

⑯ しみずセレクト 焼き芋食べ比べ ¥1000

4種食べ比べ／ドリンク付き(プラス200円でアルコールに変更可能)
下記の焼き芋を1カットずつ4個、食べ比べできるセットです。
お飲み物は、ドリンクメニューよりお好きなものを、おひとつお選びください。



⑪ 紅はるか



甘みの強い女性に人気のお芋。水分しっかりで滑らかな口当たり。



⑫ 安納紅



焼くと甘い蜜のたっぷり出る安納紅は、糖度が15度になる甘さたっぷりのお芋。



⑬ シルクスイート



シルクのような繊細な食感が名前の由来。
ほっこりする甘味とねっとりした食感の新食感のお芋。



⑭ 綾紫



アントシアニンが非常に多くて低糖質でとてもヘルシーなお芋。
くどくない甘さを楽しむおなじみのお芋。

⑯ プレミアム焼き芋『まことの芋』1本 ¥600



さつまいも本場で高評価を受ける
上迫誠さんがつくる「紅はるか」。
土地を選び、芋の特徴を最大限に出す
オリジナルブレンド肥料を使い、3~5年かけ
最高の畑を作ります。そして農薬は使わない。
手間暇をかけることで、
焼きあがるまで美味しさが抜けない最高の紅はるか、
それが「まことの芋」です。

⑯ 山の浅蒸煎茶『天龍茶』

天皇杯受賞の全国的にトップの茶匠のひとりである太田昌孝さんの
山育ちのお茶「天龍茶」は、芋のふくよかさが印象に残る余韻です。

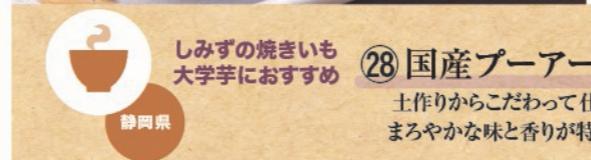


⑰ しみずの 焼きいも大学芋

¥700

甘く仕上がった焼き芋を高温でさっと揚げて、
大学ポテトに仕上げました。
外はカリッと中はとろける様なさつま芋、
そしてお芋に絡めた甘い蜜を
お楽しみください。

特定原材料等／小麦・ごま・大豆



㉘ 国産プーアール茶

土作りからこだわって仕上げた微生物制御発酵の、プーアール茶。
まろやかな味と香りが特徴で、甘さを抑え香りを楽しむセレクトです。



⑯ 焼き芋ブリュレ

¥700

ホクホクに焼き上げたさつま芋の中から、
大きなサイズのものに、
三温糖をたっぷりかけてキャラメリゼしました。
とろけるお芋、カリッとキャラメリゼ、
そして冷たいアイスの、魅惑の焼き芋です。

特定原材料等／アイスクリームに乳成分・卵



⑯ しみずの 芋おはぎ

1個 ¥250

岩手県産の雑穀10種類(いなきび、餅あわ、
黒米、白ひえ、白丸麦、たかきび、はと麦、
極小黒豆黒千石、極小青大豆黒神、
極小大豆小鈴)を混ぜたもち米生地を使用。

⑯ 「あんのう」

焼き芋にした安納紅とさつま金時を
あわせた芋餡で包みました。

⑯ 「むらさき」

桜島紫の鮮やかな紫が印象的。
紫芋のわずかな苦みと甘さのバランスが
ほど良い芋餡で包みました。

⑯ 「いもあづき」

雑穀入りもち米生地にさつま金時をあわせ、
北海道産とみ大納言小豆で包みました。

特定原材料等／大豆・ごま



『全てはさつまいもの為に…』

しみずはドリンクもこだわります。
全てに愛情をかけて作っていますので合わせて飲んで欲しく、
しみずの芋菓子たちがいつまでもお口の中で、また心の中で美味しい余韻が残るよう
二つマリアージュしました。是非、スイーツと一緒にお楽しみください。



㉚ 珈琲

主に南米のアラビカ種を配合したブレンドです。深い
コクのある苦味とほのかな甘みと包み込む様な、優しい酸味が特徴的です。



㉚ アイスコーヒー

¥400



㉚ りんごジュース

¥400

青森産のりんごを使った100%果汁のりんごジュースは
さつまいもと相性ばっちりです。



㉚ 山の浅蒸し茶『天龍茶』

¥400

静岡県天龍／太田昌孝氏作

天皇杯や数々の品評会で優勝の経験が多数あり、
全国的にトップクラスの茶匠のひとりである太田昌孝さんの山育ちの
浅蒸しの煎茶「天龍茶」。70℃で1分ほどゆっくりめに蒸らすと、
とてもふくよかで上品な、いい余韻に包まれます。



㉚ 釜炒り茶『みやまかおり』

¥400

宮崎県五ヶ瀬／宮崎亮氏作

天皇杯や農林水産大臣賞など数々の受賞歴をもつ宮崎亮さんがつくる
有機JAS認証の釜炒り茶は、知る人ぞ知る銘品。
80~90℃のお湯で少しだけ長めに蒸らすと、特徴がよく出ます。
芋のまろやかさや香りを消さず、ほっこりとした余韻を楽しめるセレクトです。



㉚ 特別焙煎『棒焙じ茶』

¥400

静岡県島田／河村新也氏作

仕上技術競技会 最高金賞職人、河村新也さんが仕上げる、
なんと丁寧に5度もの火入れをした棒焙じ茶。香りを楽しむ様、
90℃以上の熱いお湯でいれます。その香ばしい焙じ香は芋との相性が
とてもよく、甘さを残さずすっきり香ばしい余韻を楽しめるセレクトです。



㉚ 国産プーアール茶

¥400

静岡県産

土作りからこだわって仕上げた静岡県産100%使用した
微生物制御発酵の、プーアール茶です。香りを楽しむ様、
90℃以上の熱いお湯でいれます。
まろやかな味と香りが特徴で、甘さを抑え香りを楽しむセレクトです。

Alcoholic Drinks

㉙ 芋焼酎 ベニハルカ

¥600

㉚ クラフトビール シメイブルー

¥800

㉚ デザートワイン

グラス ¥800

アロモ・アルテミザ・レイトハーベス

㉚ デザートワイン

グラス ¥1000

クレスマン・ソーテルヌ

㉚ オピーア（ジン）ソーダ割

¥600

㉚ アルコールドリンクセット

プラス ¥200

※表記価格は全て税別です。