

# 名物!!農園バーニャカウダ

ふたりで ¥980  
みんなで ¥1,800

No.1 看板メニュー!旬のお野菜が入荷しました!!ニンニクとアンチョビの効いたオリジナルバーニャソースをディップして楽しみ下さい。



## SUZUKICHI-SALAD

- A.麴チキンの雑穀のPOWER SALAD フル ¥1,300 / ハーフ ¥800  
アメリカで人気のある野菜、たんぱく質、穀物などを取り入れたサラダ
- B.自家製ぬか漬けとゴーダチーズサラダ ¥880  
オランダを代表するゴーダチーズと、ぬか漬けのシンプルなサラダ。おつまみにもピッタリ

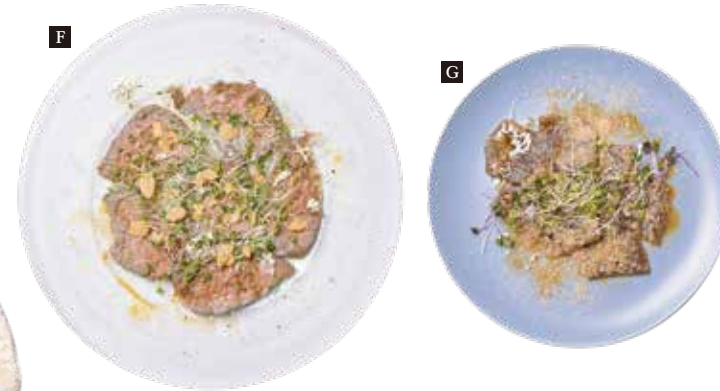


## GRILL

- C.津南ポークの厚切りグリル-タケウチマスタード 200g ¥1,600 / 100g ¥900  
厚切りポークの贅沢ステーキ。オリジナル自家製玉ねぎソースで!
- D.麴チキんとトマト&モッツアレラ ¥1,380  
麴漬けの鶏肉にトマトとモッツアレラチーズで焼き上げました
- E.発酵ソーセージ ¥700  
味噌とハーブをブレンドしたオリジナルソーセージ
- 相性抜群!玉ねぎのハーブブローस्ट ¥580  
お肉料理に相性抜群!!とろとろ玉ねぎグリル

## CARPACCIO

- F.A5山古志産にいがた和牛とにんにく醤油のカルパッチョ ¥1,980  
低温調理し旨味を閉じ込めた山古志産にいがた和牛を贅沢に使用したカルパッチョ
- G.えごねりと胡麻のカルパッチョ ¥780  
郷土料理「えごねり」をすずき風にアレンジ



## SUZU-ORIGINAL

- I.3種のチーズとふんわりピザ-はちみつ添え ¥900  
3種類のチーズを使用した特性チーズソースで焼き上げたナンピザ。  
はちみつとの相性がGOOD!  
ハーフ ¥650
- J.新潟和牛のすき焼きキッシュ ¥580  
和牛を贅沢に使用したオリジナルメニュー、お土産にもおすすめ!
- もちもちもちゲリータ ¥780  
トマト&モッツアレラチーズ&新潟のお餅を使用した新食感!  
新潟のスタイルのPIZZAです!
- ガーリックトーストのグラタン ¥880  
カリカリのガーリックトーストの上にふんわりとしたチーズソースをのせて焼き上げました。  
すずきの隠れ人気メニュー。

## OTSUMAMI

- えごねり ¥480
- 自家製ぬか漬け ¥600
- 藤五郎梅たたき胡瓜 ¥580
- 新潟ビーフジャーキー ¥650
- 味噌チョコレート ¥600



## SUZU-FRIED

- H.発酵からあげ フル ¥900 / ハーフ ¥600  
発酵調味料で漬けたオリジナルから揚げ、しっとりジューシー
- 摂田屋-浪花屋製菓のエビマヨ ¥880  
柿の種を衣にしたエビに特製ソースで
- すずきちポテトフライ ¥600  
不動の人気ガーリックポテトすずきちスタイル

## SUZU-MEAL

- K.メの発酵ミニカレー ¥600  
味噌とかつお出汁隠し味にしたオリジナルカレー
- L.車麴のミニタレカツ丼 ¥650  
車麴を新潟名物タレカツ丼仕立て



## DESSERT

- M.ガンジープリン 発酵キャラメルソース ¥550  
希少価値!ガンジー牛乳をぜひたくに使用したなめらかプリンに  
発酵キャラメルソース
- 自家製アイス ¥380  
自家製アイスに甘酒ソースかけ



\*メニュー表記の価格は全て外税価格となります。



# NIIGATA CRAFT WINE

## Domaine chaud

新潟県西蒲区にある国産ぶどう100%使用の  
小林夫婦の小さなワイナリー

- グラス ¥800
- ボトル ¥6,000~



すずきちがおすすめ!国産ぶどう100%できる限り農薬を使用せず土づくりから環境にも配慮したワイン。1人で1本飲める、まるで「出汁」のような旨味、そしてお料理を引き立てる酸味の表現の仕方は今までのワインとはまったく違う世界観を表現してくれます。

季節により様々な味わいを出すワインと共に、すずきちならではの新潟をテーマにしたお料理とのペアリングをぜひお楽しみください。

# HEARTLAND BEER

アロマホップ、麦芽100%の国産プレミアムビール

- ジョッキ ¥650 / ●グラス ¥500



# BEER COCKTAIL

- A.高原トマトBEER ¥600  
津南高原の完熟トマトジュース×BEER
- B.雪室コーヒーBEER ¥600  
雪室で寝かせたコーヒーをブレンド、黒ビールのようなマイルドな味わい
- C.糀BEER ¥600  
SUZUオリジナル-糀を使用したBEERカクテル
- D.雪下になじんBEER ¥600  
人参ジュース×BEER

# CRAFT BEER

職人技の手作り地ビール。

- 本日のクラフトビール(グラス) ¥800
- 本日のクラフトビール(瓶) ¥800~

# オリジナルサワー

- |   |  |
|---|--|
| ●発酵レモンサワー ¥600<br>自家製レモンシロップを使用した極旨レモンサワー | ●柚子生姜サワー ¥600<br>柚子と生姜の絶品サワー                     |
| ●ミヨ茶ハイ ¥500<br>川口の宮みよさんブレンドの飲みやすい野草茶      | ●台所サワー ¥600<br>コラーゲンとキウイの果肉入りサワー                 |
| ●黒ウーロンハイ ¥500<br>後味さっぱり、キレの良いウーロン茶-肉料理にも  | ●トマトうめこ ¥600<br>完熟トマトと梅酒のお酒                      |
| ●にんじんラッシー酒 ¥600<br>津南高原雪下になじん×ヨーグルト×ラム    | ●冷え性改善サワー ¥600<br>てんさい糖と生姜で仕立てたオリジナルサワー          |
| ●すずきちバナナラム ¥780<br>大人なすずきちバナナ             | ●血液サラサラサワー ¥650<br>摂田屋でうまれた幻の薬用酒「サフラン酒」をベースしたサワー |

# SAKE COCKTAIL

by yoshinogawa

新潟最古の蔵「吉乃川」をベースにしたすずきちオリジナル日本酒カクテル

- サムライブルー ¥780  
さっぱりとした味わいの酒カクテル
- 日本とフランス ¥880  
カシスと日本酒の組み合わせ
- SAKEハイボール ¥700  
自家製レモンシロップと日本酒の組み合わせ
- 野草茶酒 ¥700  
川口の宮みよさんブレンドの飲みやすい野草茶をベースにしたカクテル

# PREMIUM COCKTAIL

- フランスカシス ¥650
- ロンドンジン ¥650
- モルガン船長のラム ¥650

(割り方:ソーダ・コーラ・ジンジャーエール・烏龍茶・オレンジジュース・豆乳)

# WHISKY

- ハイボール ¥500
- ハイコーク ¥550
- ハイジンジャー ¥550



# SOFT DRINK

- 黒ウーロン茶 ¥400
- ミヨ茶 ¥400  
川口の宮みよさんブレンドの飲みやすい野草茶
- コーラ ¥400
- ジンジャーエール ¥400
- オレンジ ¥400
- 雪室コーヒー(ICE) ¥500
- 雪下になじんジュース ¥500
- 高原トマトジュース ¥500
- 効能ハーブティー(POT) ¥800  
佐潟のほとりで育ったオーガニックハーブティー

# ORIGINAL JUICE

- 台所スカッシュ ¥550  
キウイの果肉入りオリジナルソーダ
- すずきちバナナ ¥680  
すずきちの大人気メニューオリジナルバナナジュース
- 柚子のジンジャーエール ¥550  
柚子と生姜の絶品ドリンク
- 玄米甘酒のミルクティー(HOT・ICE) ¥600  
玄米甘酒を使用した豆乳仕立てのミルクティー
- 雪下になじんラッシー ¥550  
雪の下で甘みを増した人参とヨーグルトのヘルシードリンク
- 甘酒BLUEのクリームソーダ ¥800  
白と青のグラデーションが楽しめるクリームソーダ