

懐かしくも新しい satomi food style  
**WASHOKU + YOSHOKU**



「お刺身」や「天ぷら」などのスタンダードな料理から創作和食まで、身近にある食材を時間かけて丁寧に仕上げます！

「ガサ海老」や「フリーズドライの乾燥ナマコ」などここでしか食べられないメニューも！

江差や道南を食を通じてご紹介していきます♪

和食  
Japanese

+ plus

洋食  
western

「フレンチ」でも「イタリアン」でもなく文明開化の時代に日本の料理人が創意工夫で作らだした「洋食」というハイカラな食文化！昭和の人達にとっては百貨店のレストラン等へ行かなければ食べられなかったご馳走の数々を「さと水」でメニュー化です♪



## 年越し限定オードブル

new year's eve cuisine

要予約



和牛のワイン煮込みや自家製ローストポークなどの洋食や栗きんとん・海老の卵焼き・黒豆などの和食の縁起物を取り混ぜた質重視の「年越しオードブル」をご用意しました。一品ずつが手造りのため、数量限定とさせていただきます。

大晦日限定

写真はイメージ

¥10,000 税込

## ご会食予約

●お料理のみ ¥3,000 より  
 (男女分け・年齢構成・ご来客などを考慮してメニュー作りをします)

●飲み放題セットコース

¥4,500 ¥5,500

¥6,500

(金額で料理品数・飲み放題時間が変わります)

ご予約は前日までにお願いします



# PROFESSIONAL TAKEOUT

スーパーやコンビニ・惣菜店のテイクアウトで満足できない貴方へ！



## 専用MENU

受け取り時間 19:00～ 詳細はご相談下さい。

前日までに（オードブルは2日前）ご予約をお願いします。

このページはお持ちかえり専用メニューです

写真は全てイメージです

### 豪華おつまみ box

¥3,000



「はみ出しカツサンド」「和牛のワイン煮込み」「海老フライ」などの洋食メニューを中心に箸休めになる和食の品々も一緒に詰め込んだ超お得なおつまみ box です！  
ちょっとした記念日にお祝いに！  
お二人向けのボリュームです。



さと水自慢の8種類の料理が入った和洋折衷のオードブルです。  
見た目よりもボリュームがあります。

ご予約オードブル

¥6,000



パンより大きいトンカツが自慢のカツサンド！  
ベッキーさんの食パンが味を引き立てます

パーティーカツサンド

¥3,000



熊石産の海洋深層水の塩で作るザンギです！  
食べ飽きしない味付けが特徴です。

鶏の塩ザンギ box

¥2,500



海老・帆立・タコなどをサラダ仕立てでどうぞ！  
自家製のフレンチドレッシングが魚介に良く合います。

魚介のサラダ box

¥3,000

人気の単品メニューはコチラ！

価格は全て税込みです

このページはお持ちかえり専用メニューです



カツサンド(単品) ¥980

和牛のワイン煮込み ¥1,200

ローストポークサラダ ¥690

大粒カキフライ ¥900

鶏の塩ザンギ ¥650

こだわり卵のだし巻き ¥650

塩天丼 ¥1,000



ポークジンジャー ¥1,000

天ぷら盛り合わせ ¥1,300

天然岩海苔の棒めし ¥650

でっかい海老フライ ¥1,800

ポークステーキ ¥1,200

ライスセットOK +¥200

●ご予約弁当にも対応致します(¥1,500～ 5個以上) 詳しくはお問合せ下さい

## 食彩酒房 さと水

檜山郡江差町新地町 26-9

定休日 毎週日曜日・祝日は要確認

open17:30 close22:30 (Lo22:00)

0139-52-5514

商品券・クーポン券

ご利用いただけます

江差町商品券・江差町応援券

Goto トラベル・Goto イート



もっと詳しいテイクアウトの内容やお店の情報は  
こちらの HP から！



ただ今ページ作成中です