

# 酒楽亭 たきょう

## Gibier <ジビエ>

◆ **Shika CORO** ¥ 350

Venison criquette  
鹿コロ <鹿肉コロッケ>

◆ **Venison stew** ¥ 550

鹿肉煮込



◆ **Kaisen-bune** ¥ 1,550

Fresh Sashimi (fish and shellfish) for 2 to 3 people

海鮮舟 <2～3人前>

◆ **Takyo-age** ¥ 400

Home-made deep fried minced fish and vegetables  
たきょう揚げ

◆ **Gensyu Sake (undiluted Sake) tasting set**

¥ 450

From local breweries Kurobe, Hakuba Nishiki,  
and Daikoku

原酒三点 <黒部 白馬錦 大國>



◆ **Basashi** ¥ 780

Horse-meat Sashimi

馬刺し

## Drink

### Local Specialties

**Htinoko** Cooked bee larva ¥ 600

蜂の子

**Inago no kanroni** ¥ 350

Caramelized grasshopper  
いなごの甘露煮

**Loach dish** ¥ 620 ~

どじょう料理

**Draft beer / Black draft beer** ¥ 600

樽生ビール / 黒樽生ビール

**Cocktail** ¥ 450 ~

カクテル

**Hasai rock** ¥ 460

(Cocktail created in Omachi, using Syochu and wine)  
破碎ロック

**Sake** ¥ 400 ~

銘酒

**Non-alcoholic drinks** ¥ 380 ~

ノンアルコールドリンク

Tax not included. (税別価格)