

京風おでん

おでん盛り合わせ

(六種) 1480円
(十種) 1750円

おでんは冬にこそ食べたくなります

本日のおでん

1180円

味のチーくしみ込んだ

大根

1180円

おでんには欠かせません

たまご

1180円

ふわふわもちもち

ほうろく

1180円

味がしみ込みやすく作られています

焼きちくわ

1180円

ふわふわ軽い舌触り

がんも

1180円

体に嬉しい低カロリーです

いんげんさへ

1180円

関東独特のおでん種

ちくわぶ

二八〇円

女性に人気

結びしらたき

二八〇円

たっぷり野菜たっぷり

かつま揚げ

三八〇円

ふんわりとした食感

厚揚げ

三八〇円

じっくり煮込んだ

牛すじ

三八〇円

軟骨と皮が決め手

鶏つくね

三八〇円

「祇園」原産の黒七味・粉山椒

創業元禄一六年。三〇〇年余し一子相伝の伝統を守り、

手作業にて製造される、比類なき逸品。

おでんにはもちろん、串焼きにも是非お試しく下さい。

※しらすのメニューの金額表示は税込です

備長炭 炭火焼

焼き鳥六種盛り合わせ

1580円

※手産卵じゆい雞使用

ねぎま

(1器) 1180円

希少部位

せせり

(1器) 1180円

鶏の尾の部分。脂のつてます

ぼんじり

(1器) 1180円

コリコリ歯ぐいたる

砂肝

(1器) 1180円

カリッと焼き上げました

かわ

(1器) 1180円

オムツクハシメ

笹身さび焼き

(1器) 1180円

外はカリッと中はジューシー

手羽先

(1器) 1180円

自家製なごんじゆ

鶏しぐね

(1冊) 1140円

内容はスタッフまで！

本田の野菜冊

(1冊) 000円

厚切し牛タンをまぶす汁と酒をゆき

牛タン燻まみね冊

(1冊) 680円

炙

七輪炭火焼

内容はスタッフが冊をゆき

本田の七輪炙り

000円

ワタと夜干しにしました

ホタル鳥賊一夜干し

650円

日本酒との相性抜群です

ハイロシの炭火焼き

650円

生でも茹し上げられますので軽く炙って茹し上げられ

北海タコの七味焼き

750円

炙り三種盛り合わせ

980円

※冊子のメニューの金額表には税込です

酒肴

秋田産 いぶりがっほ

五五〇円

たくあんの燻製です。いぶした香りサクセになる。

ぐりなきもろこ

五五〇円

特製塩だれとラー油が決め手です。

枝豆の塩もろこ

五五〇円

ボールのお供と言えおんすら。

梅水晶

六五〇円

日本酒に相性抜群。コリコリガたまらない。

燻製とろたく

八五〇円

「おギとろ」と「たくあん」でとろたくです。

クリームチーズの味噌漬

六五〇円

時間をかけてチーズを西京味噌で漬けました。

焼きポテトサラダ

六五〇円

焼いちゃいました。

お漬物の盛り合わせ

七五〇円

色々なお漬物を取り揃えてあります。

揚

ポテトフライ

五五〇円

塩・お酢・ガーリック味お好みでどうぞ。

いぼりの唐揚げ

六五〇円

大人気のおつまみ。サクサクです。

若鶏の唐揚げ

七五〇円

ハイボールと一緒に『ハイカラ』はじませよう。

菜

韓国海苔の

チヨクギサシタ

八八〇円

チヨクギサシタは、韓国海苔のチヨクギサシタです。

炭焼き鶏ハム

キハラのサシタ

八八〇円

鶏ハラミをチヨクギサシタで焼いた鶏のハラミです。

※お持ち帰りのメニューの金額表示は税込です

逸

牛ヒレとアボカドの炙り

1150円

『命の源』と言われるアボカドと牛ヒレを炙りました。

栃尾の油揚げ

780円

厚みがあるお揚げを炭火で炙りました。

のり明太チーズちぢみ

780円

明太子とチーズの組み合わせは間違いないです。

ふんわり玉子の

880円

豚ぺい焼き

鉄板で焼きあげます。ソースの香りがたまりません。

だしまきは子の

880円

京湯葉餡

おでん出汁を使って一本ずつ丁寧に焼き上げました。

飯

おでん出汁のお茶漬け

五八〇円

梅・鮭・明太子よりお選びください。

鉄板焼きちゃんぽん麺

九八〇円

たっぷり野菜とちゃんぽん麺を塩夕しで炒めた一品。

新潟産 とうきびそば

七八〇円

海鹽をつなぎに使用。ツルっとした喉ごしです。

菓

黒蜜きな粉プリン

五八〇円

優しい味わいの和風プリンです。

本日のアイヌ

三五〇円

内容はスタッフページ

※お通し代として、

お一人様六六〇円（税込）頂戴しております。

※こちらのメニューの金額表示は税込です。