

鮮魚

お造り三種盛り合わせ 一五二〇円

お造り五種盛り合わせ 二一八〇円

博多胡麻カンパチ 七八〇円

徳島産

アオリイカお造り 八六〇円

ヒラメ、鯛、タコをお運び下さい。

鮮魚の薄造り 九七〇円

国産

サーモンの造り 九七〇円

鮮魚とアボカドのなめろう 六〇〇円

酒肴

山芋のり塩唐揚げ 六四〇円

ビールのお供にどうぞ！

エイヒレ炭火焼き 七五〇円

日本酒のお供にどうぞ！

ピリ辛きゅうり 五三〇円

特製塩だれとラー油が決め手です。

ポテトフライ 六四〇円

塩・わさび・ガーリック味よりお運びください。

クリームチーズの味噌漬 六四〇円

時間をかけてチーズを西京味噌で漬けました。

鶏の唐揚げザンギ 七五〇円

ごぼうの唐揚げ 四八〇円

大人気おつまみです。サクサクですっ！

カマンベールチーズの 五三〇円

ピリ辛味噌磯辺巻き

菜

塩昆布と韓国海苔の 七五〇円

チヨレギサラダ

さっぱりと塩味のきいたおつまみサラダです。

しらすと豆腐のサラダ 八六〇円

和の定番。しらすと豆腐をさっぱりと。

肉味噌冷しビーマン 六四〇円

追加ビーマン 三三〇円

飯

稲庭うどん 八〇〇円

秋田名産のうどんです。ツルツとした喉ごしです。

昔ながらの焼きそば 八〇〇円

風味豊かなソース味で仕上げています。

おでん出汁のお茶漬け 六〇〇円

梅・鯉・明太子よりお運びください。

逸品

国産牛炙りユツケ 九九〇円

ピリ辛ユツケとお酒の相性抜群！

牛ヒレとアボカドの炙り 一一六〇円

「命の源」と呼ばれるアボカドと牛ヒレを炙りました。

自家製燻製ポテトサラダ 六四〇円

自家製のポテトサラダを是非！

だしまき玉子の蟹身餡かけ 七五〇円

おでん出汁を使って一本ずつ丁寧に焼き上げました。

ふんわり玉子の豚べい焼き 八六〇円

豚ロース肉をふんわり玉子で包みこみました。

※裏面にもメニュー有ります。

菓

黒豆きな粉アイス黒蜜かけ 五三〇円

バナラと蕎麦アイスの 五三〇円

ミルフィーユ仕立て

焼き芋ブリュレ 六六〇円

バナラアイス

バナラと蕎麦アイスの絶妙なハーモニー！

京風おでん

備長炭 炭火烧

おでん盛り合わせ

(六種) 一、二八〇円
(十種) 二、四八〇円

焼き鳥六種盛り合わせ

一、二八〇円

おでんには欠かせません

たまご

二〇〇円

ジューシーな味わい

ねぎま

(一串) 二二〇円

お出汁たっぷり

厚揚げ

二二〇円

ネックとも呼ばれる部位です。

せせり

(一串) 二四〇円

体に嬉しい低カロリーです。

こんにやく

二二〇円

鶏の尾の部分。脂のつてます

ぼんじり

(一串) 二二〇円

味のよーくしみ込んだ

大根

二二〇円

コリコリ歯ごたえ

砂ずり

(一串) 二二〇円

みんな大好き!

もち巾着

二二〇円

さっぱりヘルシー

笹身さび焼き

(一串) 二二〇円

女性に人気

結びしらたき

三三〇円

カリッと焼き上げました。

かわ

(一串) 二二〇円

大阪と言えば・・・おでんにもできるのです。

紅生姜天

三三〇円

外はカリッと中はジューシー

手羽先

(一串) 三三〇円

自家製で仕上げています。

ねぎ袋

三三〇円

自家製で仕上げています。

鶏つくね

(一串) 三三〇円

じっくり煮込んだ。

牛すじ

四四〇円

博多名物! 明太子を豚肉で巻いて。

明太子豚肉巻き

(一串) 四四〇円

変わり種おでん

フランスパン

五五〇円

牛カルビ、牛タンネギまみれ、天使の海老の三種盛りです。

贅沢串三種盛り合わせ

一六〇〇円

タコ

六六〇円

【祇園「了了郭」の黒七味・粉山椒】

創業元禄一六年。三〇〇年余り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ださい。 ※こちらのメニューの金額表示は税込みです

※裏面にもメニュー有ります。

◆お一人様につき、付き出し五五〇円(税込み)を頂戴しております。