

# 京風おでん

おでん盛り合わせ

(六種) 一二八〇円  
(十種) 二四八〇円

おでんには欠かせません

たまご

二〇〇円

お出汁たっぷり

厚揚げ

二二〇円

体に嬉しい低カロリーです。

こんにやく

二二〇円

味のよーくしみ込んだ

大根

二二〇円

味がしみ込みやすく作られています。

焼きちくわ

二二〇円

ふわふわ軽い舌触り

がんも

二二〇円

女性に人気

結びしらたき

三三〇円

しつかりと味わいのあるつみれです。

根菜つみれ

三三〇円

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

自家製で仕上げています。

ねぎ袋

三三〇円

じっくり煮込んだ。

牛すじ

四四〇円

柔らかくなるまで煮込んでいます。

タコ

六六〇円

【祇園「茶了那」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。

# 備長炭 炭火焼

焼き鳥六種盛り合わせ

一二八〇円

ジューシーな味わい

ねぎま

(一串) 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

鶏の尾の部分。脂のつてます

ぼんじり

(一串) 二二〇円

コリコリ歯ごたえ

砂ずり

(一串) 二二〇円

さっぱりヘルシー

笹身さび焼き

(一串) 二二〇円

カリッと焼き上げました。

かわ

(一串) 二二〇円

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。

鶏つくね

(一串) 三三〇円

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

贅沢串三種盛り合わせ

一六〇〇円

やわらか！ジューシー！

牛カルビ串

(一串) 五三〇円

厚切り牛タンをどっさり葱でどうぞ

牛タン葱まみれ串

(一串) 六四〇円

◆お一人様につき、付き出し五五〇円(税込)  
を頂戴しております。  
※こちらのメニューの金額表示は税込みです

# 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

カンパチの造り 九七〇円

愛媛産

ヒラメの薄造り 九七〇円

愛媛産

シマアジの造り 九七〇円

国産

サーモンの造り 九七〇円

# 酒肴

枝豆の塩茹で 五三〇円

ビールのお供と言えばこちら。

秋田産 いぶりがっこ 五三〇円

たくあんの燻製です。いぶした香りがクセになる。

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選びください。

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

# 菜

塩昆布と韓国海苔のチヨレギサラダ 七五〇円

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。

肉味噌冷しピーマン 六四〇円

キリッと冷えたピーマンを自家製肉味噌につけて！

# 逸品

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。

# 飯

ごぼうの唐揚げ 六四〇円

大人気おつまみです。サクサクですっ！

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・鮭・明太子よりお選びください。

# 菓

スタッフにお尋ねください。

アイス最中 各種 三一〇円

お好きなアイスを2種お選び下さい。

ダブルアイス最中 六〇〇円

バナラと苺アイスの 五三〇円

ミルフィーユ仕立て

バナラと苺アイスの絶妙なハーモニー！

※こちらのメニューの金額表示は税込みです