



牛すじ大根の トリュフソース

六八〇円

味のしみこんだ牛すじ大根に女性に

人気の「トリュフ」入りのソースを

たっぷりとかけちゃいました！！



炙り霜降り 特選牛の握り

一人前 三貫

九七〇円

こだわご名物の特選牛の握りが

更に美味しくなりました！

とろける霜降り特選牛を

サッと炙って特製のシャリに

乗せちゃいました！！

当店ノ押し

秘伝のラー油で食べる

¥500円

鶏レバーの炙り焼き

おつまみにピッタリ！ハイボール欲しくなります！

まるっとトマトサラダ

¥680円

丸ごとトマトを使用したサラダ！おつまみとしても是非！！

たっぷり三つ葉のオっぴり冷奴

¥680円

たっぷりの三つ葉と青じその風味で新感覚の冷奴です！！

職人の技！

¥500円

京風出汁巻き玉子

ふわふわ出汁巻き玉子に自家製餡をたっぷりと！

熊本直送 馬刺し

¥1380円

旨みの詰まった馬刺しをどうぞ！！

牛すじ大根のトリュフソース

¥680円

牛すじと味の染み込んだ大根に贅沢にトリュフソースをたっぷりと！

牛肉とアボカドの炙り

¥970円

『命の源』と言われるアボカドと牛肉を炙りました。

京風おでん

盛り合わせの種類をみ選びいただけます。

単品の追加の場合は

追加おでん種よりお選びいただけます。



おでん五種盛り

一人前 700円

大根 たまご 手作りつくね

厚揚げ 赤こんにゃく

おでん七種盛り

一人前 1000円

大根 たまご 手作りつくね

厚揚げ 赤こんにゃく

追加

牛すじ がんも

備長炭 炭火焼

焼き鳥五種盛り合わせ

1,380円

※手産はいわい雞使用

おぎや

1,180円

自家製なまこ汁入り

自家製鶏しぐぬ

1,180円

サッパリの塩巻—

梅じとやのみ

1,180円

首周りの希少部位、コラーゲンもたっぷり

せせり

1,180円

外はカリッと中はジューシー

手羽先

1,180円

カリッと焼き上げました

とり皮

1,180円

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。

おでこのほきするん、お焼きのこも是非お試しく下さい。

酒肴

枝付き枝豆の塩茹で

五八〇円

焼きポテトサラダ

五八〇円

かつお節ポテトフライ

五八〇円

いぼづのパリパリ揚げ

五八〇円

コーンのお餅と揚げたかつお。

鶏の唐揚げ

七五〇円

自家製の七枝節と揚げたかつお。

北海道タコの炭火焼き

七五〇円

お刺身でもいただける北海道タコを贅沢に炙ってあげます。

ハイロシの炭火焼き

七五〇円

七割で提供いたしますが、食べ慣れないお客様はぜひお試しください。

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おります。

菜

まるっとトマトサラダ

六八〇円

丸ごとトマトを使用したサラダ！おつまみとしても是非！！

白菜と明太子のびりびりサラダ

八六〇円

仕上げにパルメザン、胡麻マヨだれでおろし上がりください。

おでんがたのロブサラダ！？

九七〇円

おでんの具材をサラダに！コブドレッシングでどうぞ！

焼

じゃがいも明太ちぢみ

八六〇円

細切りじゃがいもと明太子をサクサクに焼き上げました！

秘伝のラー油で食べる

鶏レバーの炙り焼き

七五〇円

おつまみにピッタリ！ハイボール欲しくなります！

職人の技！

京風出汁巻きオムレツ

七五〇円

ふわふわ出汁巻きオムレツに自家製鰹すたっぷりと！

三元豚のとんぺい焼き

八六〇円

三元豚をたっぷり使い、卵を半熟に仕上げました。

飯

鮭とイクラの親子チャーハン

八六〇円

鮭とイクラの親子のコンビニエーションは抜群です！

おでん汁のお茶漬け

六四〇円

梅・鮭・ちりめん山椒よりお選びください。

オムレツ屋台焼きそば

八六〇円

屋台風に仕上げた焼きそばにオムレツをドレンッと乗せちゃいました！

新潟産 くらげそば

九七〇円

海苔をつなぎに使用。ツルっとした喉ごしです。

炙り霜降り特選牛の握り(三貫)

九七〇円

こだわりの名物！特選牛をすつと炙って握りにしました。

菓

抹茶の和風チーズケーキ

六八〇円

丁寧に焼き上げたクリーミーなチーズケーキ、抹茶の風味が最高です！

自家製ほうじ茶プリン

五三〇円

ほうじ茶のオオホホホな味ほこオオを感じる和風プリンです。

フオロタンタンのチョコプリン

七五〇円

バナナアイス添え

どろどろチョコとバナナアイスの相性は抜群です！！

お飲み物

何杯飲んでも、一杯300円！！

焙煎こだわりのコーン茶割り

大粒のコーンを焙煎し、香りと甘みにこだわっています！

特製こだわりの焼酎ハイボール

300円

焼酎を使ったこだわりの特製ハイボールです！

サントリー角ハイボール

ビール

ザ・プレミアムモルツ

ジョッキ

690円

ザ・プレミアムモルツ

グラス

640円

シャンディガフ

各690円

レッドアイ

オールフリー 瓶

(アルコール0%)

660円

ハイボール

サントリー角

(金)ジンジャエール割り
(黒)コーラ割り

各640円

知多 風薫るハイボール

690円

自釀のクラフトビール

まっぴービール

640円

彩り鮮やかな果実酒

静岡 恋する白いつくい

各六六〇円

白いつくいは初恋の香りー豊かな果実味と香りをお楽しみください。

静岡 香る三ヶ田みかん

甘くてジューシーな三ヶ田みかんをそのままの酒にしちゃいました！

宮崎 完熟マンゴー

高級宮崎マンゴーを使用したとろーり甘い絶品です。

和歌山 南高梅梅酒

和歌山の梅を贅沢に使用した深みの味です。

お茶割・果汁を効の果実サワー

ウーロンハイ

各五八〇円

緑茶ハイ

高知産 柚子はちみつサワー

各六四〇円

徳島産 すだち果汁サワー

南高梅 梅干しサワー

白桃おろしサワー

ルビーグレープフルーツサワー

カクテル

抹茶ウーロン

抹茶ミルク

各六九〇円

カシスオレンジ

カシスウーロン

ジントニック

ジンバック

モスコミュール

ウォッカトニック

フアジーネーブル

レゲエパンチ

日本酒

松竹梅 豪快

濃としてすっきりとした喉ごしが特徴。

1合 六九〇円

1合 一一九〇円

地酒 (冷やの美味しいお酒)

日本酒度とは

酒の多量に飲んでも多少の酔いはありますが、「酔い」の度合いが計りやすく、「酔い」の度合いが計りやすいです。

本日の一本

(〇〇県) 日本酒度 +100

1合 〇〇〇円

1合 〇〇〇円

全国産の地酒をこ提供。お尋ねください。

とぎやま びくねん (吟醸)

(山形県) 日本酒度 +200

1合 九九〇円

1合 一八七〇円

果物などを思わせる酸香とスッキリと切れる味わい。

こまこま

1の蔵 (本醸造)

(宮城県) 日本酒度 +50

1合 九九〇円

1合 一八七〇円

「無雑査」と銘打ったみちのくの銘酒。

こまこま

酔鯨 (純米吟醸)

(高知県) 日本酒度 +80

1合 一〇五〇円

1合 一九八〇円

高知を代表する純米吟醸。

*すべてのメニューの金額表示は税込みです。

くろりゅう

黒龍 (純米吟醸)

(福井県) 日本酒度 +3

香りと味、二つのハーモニーが醸す純米吟醸です。

1合 1080円

1合 1100円

いざい

磯白濁 (別撰本醸造)

(藤岡県) 日本酒度 +5

杯置仕込の癖しぐしレッシュリユな香味です。

1合 1050円

1合 1980円

しじ

白濁と辛と (純米)

(宮城県) 日本酒度 +15

品の良い香りと澄んだ味のお酒です。

1合 1050円

1合 1980円

せしと

紀土 (純米大吟醸) 50%

(和歌山県) 日本酒度 非公開

紀州の風土を感じる切れ味鋭い逸品です。

1合 1180円

1合 1180円

燗酒

(お燗の美味しいお酒)

なつ

奈良漬 (純米)

(奈良県) 日本酒度 +4

燗酒のリンキンクワの香りを上仕込みする日本酒です。

1合 990円

1合 1870円

いん

群馬泉 (山崎本醸造)

(群馬県) 日本酒度 +1

燗した時のバランスが絶妙です。

1合 990円

1合 1870円

*すべてのメニューの金額表示は税込みです。

本格焼酎

芋焼酎

くろまきじし焼

黒霧島 (宮崎県)

六九〇円

黒麹の旨みは、とろりとした甘み、きりっとした後味。

かわいん焼

川越 (宮崎県)

七五〇円

芋のちぢな口当たりがこだわった、優しい芋の香りです。

おまじこ (鹿児島県)

六九〇円

焼き芋の甘く香ばしい風味そのまま焼酎に！

とみやまの焼酎

富乃宝山 (鹿児島県)

八〇〇円

西酒造の代表作！ロックでどうぞ。

山ねほ (宮崎県)

六九〇円

深みのある味わいで、柑橘系が表れます。

麦焼酎

サ
トウ

佐藤 (鹿児島県)

六九〇円

シ
シ
ケ

知心剣 (大分県)

六九〇円

知心剣とは「生懸命の意味、丹精込めた逸品です。」

ナ
サ
ナ

中々 (宮崎県)

七五〇円

『百年の孤独』の原酒として有名です。

他焼酎

タ
タ
カ

鍛高譚 (しそ焼酎)

六九〇円

北海道特産しそと水を使用した爽やかな焼酎です。

ウ
サ
ビ

美し鳥 (泡盛)

七五〇円

泡盛ならではの風味があり、スッキリとキレのある味わい。

キープボトル (キープボトル 六カ月)

黒霧島(茶)

四二〇〇円

知心剣(麦)

四二〇〇円

富乃宝山(茶)

四八〇〇円

中々(麦)

四八〇〇円

【ボトルセット】

ミネラルウォーター

65ボトル

〇円

梅干し・レモン

各一〇〇円

ウーロン茶・緑茶(デカンタ)

各六四〇円

ワイン

樽生スパークリングワイン ポールスター

各五九〇円

グラスワイン・サンクリア(赤・白)

ヴーヴ・エリーゼ・ブリュット(仏・白泡・辛口)

三三〇〇円

サンタカロリーナ (智 白 辛口)

二八〇〇円

シャブリ(仏 白 辛口)

四五〇〇円

サンタカロリーナ (智 赤 ミディアム)

二八〇〇円

メドック(仏 赤 ミディアム)

四五〇〇円

ノンアルコールリンク

高知産柚子はちみつ水

各五五〇円

徳島産すだちソーダ

ウーロン茶

各五〇〇円

南高梅昆布茶

オレンジジュース

グレープフルーτζジュース

トマトジュース

ジンジャーエール

ペプシコーラ

※お通しを六六〇円にて提供させて頂いております。

※すべてのメニューの金額表示は税込みです。