

おちおちハイボール

権之介ハイボール

1100円

人気の焼酎ハイボール。

角瓶ハイボール

800円

焼き鳥にはコレ！

角瓶メガハイボール

1600円

さらにお得なメガジョッキ！



是非、お試しください！

料理長のおすすぬ其の味

わら焼きカツオの塩タタキ



太陽と風のかで結晶化された
ミネラルたっぷりの天日塩で、
お召し上がりください。

売価

1480円

黒毛和牛の炙り寿司(1貫)



黒毛和牛のローズを炙って、
ご用意致します。

是非、お肉で巻いてどうぞ！

売価

980円

青のり豆腐



おタシと合わせたたっぷりの
青のりを豆腐にかけて、
熱々でご利用しました。

売価

780円

ハボねイクラのだし巻き卵



丁寧に巻き上げただし巻きに、
たっぷりのイクラをのせて
ご利用しました。

売価

1280円

料理家のおすすぬ其の式

お刺身



※写真は3種盛合わせ

- ・お造りお1人様盛り
- ・三種盛り合わせ
- ・五種盛り合わせ
- ・マクロ (単品)
- ・真鯛 他 (単品)

※この内容は別紙メニューを
ご覧下さいませ。

天ぷら



天婦羅やかき揚げを

季節の食材を入れながら、

ご利用致します。

揚げたてを是非！

※この内容は別紙メニューを
ご覧下さいませ。

絶品牛タン入り牛すじ大根



じっくり煮込んだ

牛すじと牛タンを、

大根とご用意しました。

ポリユーム満点なので、

1.5名様は、

HALFサイズも是非！

フル

1780円

半分

980円

※写真はフルサイズです。

黒毛和牛の大判ステーキ



大判の黒毛和牛に

にんにく醤油をかけて

焼き上げました。

ポリユーム満点なので、

1.5名様は、

HALFサイズも是非！

フル

4980円

半分

2980円

※写真はフルサイズです。

是非、別紙日替わりメニューが、コースも
お試しく下さい！



キノコの和風ピザ



完全個室の寛文コース



シーザーサラダ



明太ポテトバター



絶品牛タン入り牛すじ大根



黒毛和牛の炙り寿司

料理メニュー

名物「土鍋蒸し」

土鍋蒸しは、油を一切使わない蒸し料理で、とてもヘルシーな商品です。

蒸すことで素材の旨味を引き出され、ジューシーに仕上がります。

ポン酢・ごまタレ・豆乳塩タレあり

お好みのタレでお召し上がりください。



土鍋蒸し

黒毛和牛の土鍋蒸し

二九八〇円

季節野菜と鮮魚の土鍋蒸し 二〇八〇円

群馬産もち豚の土鍋蒸し 二〇八〇円

追加の具材

黒毛和牛

一八八〇円

群馬産もち豚

一三八〇円

鮮魚

一三八〇円

野菜

九八〇円

雑炊セット

六八〇円

サリダ

京湯葉とID豆腐の

八八〇円

サリダベニグリーン

アボカドと鮎魚の

九八〇円

サリダシーザー

権之介海鮮

一〇八〇円

すずめ

おさび枝ID

六八〇円

自家製ポテト

五八〇円

ピリ辛たたき

五八〇円

クリームチーズの味噌漬

六八〇円

漬物盛り合わせ

六八〇円

逸品もの 其の秘

鶏皮のじまを揚げ

六八〇円

秘伝のラー油で食べる

レバーの炙り焼き

七八〇円

カマンベールチーズの

天婦羅

七八〇円

絶品牛タン入り

フルーセ八〇円

牛すじ大根

ハーフ
九八〇円

黒毛和牛の大判ステーキ

フル 四九八〇円

〜いんにく醤油〜
ハーフ 二九八〇円

逸品もの 其の貳

明太ポテトバター

セ八〇円

甲州健味鶏の

唐揚げ

八八〇円

いぼねイクリの

だしまきほたて

一三三〇円

きのこの和風シザ

一三三〇円

黒毛和牛と

アボカドのたたき

一四八〇円

備長炭炭火焼き

焼き鳥盛り合わせ

1,480円

ねぎま・手羽・つくね・かわ・ぼんじりの5種。



・ねぎま

(1串)1,180円

・手羽

(1串)1,180円

・かわ

(1串)1,180円

・ぼんじり

(1串)1,180円

・自家製つくね

(1串)1,180円

・アスパラグズ
ベロ

(1串)1,180円

・しいたけ

(1串)1,180円

お寿司

黒毛和牛の炙り寿司(1貫)

九八〇円

ローズを炙ってご用意致します。

お茶漬け(梅・鮭・塩昆布)

六八〇円

3種類よりお一つお選び下さい。

新潟産くぎそば

八八〇円

つなぎの海藻を使用。

デザート

黒豆と苺のアイス

六八〇円

キナシと黒蜜をかけてご用意致します。

バナナとチョコアイス

七八〇円

バナナアイス

バナナとチョコアイスとアイスを一緒に頂く。

コーナードーナツアイス

五〇〇円

飲料メニュー



別紙バイザグラスメニューも是非、お試しください！

ビール

プレミアムモルツ

生中

七八〇円

:

生小

五五〇円

:

生大

一〇八〇円

:

(中瓶)

七九〇円

スーパードライ

(中瓶)

七九〇円

オールフリー 小瓶 (ノンアルコール)

六六〇円

ハイボール

山崎

九八〇円

白州

九八〇円

響

九八〇円

知多

八八〇円

角瓶ハイボール

四〇〇円

角瓶メガハイボール

六〇〇円

角瓶ジンジャーハイボール

七二〇円

角瓶コーラハイボール

七二〇円

お茶割し

ウーロンハイ

六四〇円

緑茶ハイ

六四〇円

黒烏龍茶ハイ

六六〇円

サッポロ

レモンサワー

六四〇円

デカレモンサワー

九八〇円

梅干しサワー

六四〇円

ゆめやの蜂蜜サワー

六六〇円

カシス

オレンジ

六六〇円

ソーダ

六六〇円

ウーロン

六六〇円

果実酒

南高梅酒

六四〇円

みかん酒

六四〇円

赤 白

グランス

(0辛) (フランス)

モモ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ (ハーフ) (五九四〇円)

泡

リ ン グ ラ ン ス

(0辛) (フランス) 七〇四〇円

ウイリアム・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ

白

ン グ ラ ン ス カ ベ ル

(フルボディ) (チリ) 五二八〇円

リ ホ ヤ

ツ ツ オ ル ン グ ラ ン ス

(ミディアム) (イタリア) 三九六〇円

モモ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ

(ミディアム) (イタリア) 三三〇〇円

ハイ・ハイ・ハイ・ハイ・ハイ

赤

ワ イ ン ボ トル

日本酒

日本酒度とは

酸の多寡(たかひ)やアルコールの濃(こ)いは異なりますが、「酸(す)的(てき)」+「度(ど)合(が)い(い)サ(さ)高(たか)い(い)ほ(ほ)と(と)辛(から)い(い)」の度合(どが)い(い)サ(さ)甘(あま)い(い)と(と)な(な)り(り)ま(ま)す。

いちのくら

一ノ蔵 (本醸造)

(宮城県)

日本酒度 +4.5.6

1合 270円

こぼへ かせい

一白水成 (特別純米)

(秋田県)

日本酒度 +2

1合 880円

おこまこ

酔鯨 (純米吟醸)

(高知県)

日本酒度 +7

1合 990円

だっさい

獺祭 (純米大吟醸)

(山口県)

日本酒度 +3

1合 1310円

こへいしゅう

黒龍 (大吟醸)

(福井県)

日本酒度 +3

1合 1430円

くぼたまんじゅ

久保田万寿 (純米大吟醸)

(新潟県)

日本酒度 +2

1合 1100円

あつかん

熱燗 (菊正宗)

日本酒度 +5

1合 660円

本格焼酎

富乃宝山 (鹿児島・芋)

グラス 七一〇円
ボトル 四一八〇円

吉兆宝山と並ぶ西酒造の代表的芋焼酎です。

黒霧島 (宮崎・芋)

グラス 七一〇円
ボトル 四一八〇円

どんなの料理にも合わせやすい芋焼酎です。

一刻者壺 (鹿児島・芋)

グラス 八七〇円
ボトル 五四〇〇円

「こっこんもん」とは鹿児島の方言で「がんこもの」。

中々 (宮崎・麦)

グラス 七一〇円
ボトル 四一八〇円

麦の特徴である口当たりの軽さが良い焼酎です。

里の囀 (鹿児島・黒糖)

グラス 七一〇円
ボトル 四一八〇円

糖分はゼロ。ヘルシーなお酒として人気です。

花 (熊本・米)

グラス 七一〇円
ボトル 四一八〇円

花のように美しい味わいをもつ、球磨焼酎です。

クワンジーゼン

オーロロン茶

四八〇円

緑茶

四八〇円

オレノンジュース

四八〇円

グレープフルーツ

四八〇円

ジュース

コーロ

四八〇円

ジンジャーホール

四八〇円

柚子はちみつ水

五〇〇円

黒ウーロン茶

五〇〇円

※メニューの金額表示は税込です。