

◆焼きもの

- ◇もつ焼き (各100円)
 - ・しろ ・なんこつ ・かしら
 - ・たん ・はつ ・ればー
- ◇もつ焼き盛合わせ (各1本入ります) 600円
- ◇野菜焼き (1本から)
 - ・ねぎ ・ ぴーまん ・ おくら (各120円)
 - ・にんにく (300円)
 - ・プチトマトベーコン巻 (300円)
- ◇いかわた味噌焼き 650円
- ◇いわし丸干し (1本付け) 450円
- ◇長なす炭火焼き 600円
- ◇深大寺 厚あげ焼き 480円

◆お刺身

- ◇絶品 しめさば 750円
- (大) 900円

※焼き魚など 旬の肴は黒板をご覧ください

◆一品料理

- ◇もつの味噌煮込み 550円
 - (小) 450円
- ◇うまい豆腐の冷奴 400円
- ◇雷奴 700円
 - (豆腐を唐辛子で煮込みました)
- ◇自家製ポテトサラダ 550円
 - (小) 450円
- ◇辛い白豆のトマトソース煮 700円
- ◇和風だしのにら玉とじ 680円
- ◇野菜たっぷりあんかけ豆腐 700円
- ◇ぶつ切りキャベツ 300円
- ◇糠床50年 自家製ぬか漬け 500円
- ◇名物 どじょう鍋 (丸) 800円
- ◇だし巻き卵焼き 800円

※お食事のメニューは裏面です

◆メニューは税込表示です◆

◆お飲み物

◆メニューは税込表示です◆

◇生ビール (エビス)	(小)	500円	◇ホッピー (白/黒)	600円
	(中)	570円	焼酎おかわり (金宮)	300円
◇ビール 中瓶			◇ハイボール	590円
(キリンラガー/サッポロラガー)		610円	◇ビッチサワー	570円
◇ビール 大瓶 (エビス)		850円	(辛口ジンジャーエール割)	
◇日本酒 (一合)			◇マドモアゼル	570円
「一ノ蔵・宮城」	きりんざん	480円	(白ワイン炭酸割)	
「麒麟山・新潟」			◇レモンサワー	570円
◇純米酒 (毎月かわります)		850円	◇トマトハイ	570円
◇芋焼酎			◇チューハイ	550円
「婆娑羅ブレンド」		550円	◇ほうじ茶ハイ	550円
(大ボトル)		3300円	◇グラスワイン (赤/白)	500円
(小ボトル)		2200円	◇梅酒 (炭酸割 プラス50円)	550円
◇蕎麦焼酎 「白雲郷・熊本」		550円	◇トマトジュース	450円
◇麦焼酎 「泰明・大分」		550円	◇ほうじ茶	450円
※炭酸割 (プラス50円)			◇ジンジャーエール	
◇婆娑羅の梅干し	1個	200円	(ウィルキンソン辛口)	450円
◇カットレモン		120円	◇炭酸	
			(ウィルキンソン)	1本・250円

◆炒め物

- ◇肉と野菜3種のみそ炒め 850円
- ◇豚レバーとニラの炒め物 850円

◆お食事

- ◇名物 ねぎそば 900円
- (小) 800円
- ◇仕上げの一品 魚かゆ 750円
- ◇お通し 200円

◆メニューは税込表示です◆

◆婆娑羅の由来

インドの古い言葉であります。
どんなに強く硬いものでも打ち砕く杵。
そしてそれを持つ神様の名前であります。
また、風流に遊び、派手にふるまうことの意味もあります。
この酒場で飲む人達が、酒に酔い傍若無人にふるまい
どのような狼藉をも許す覚悟があるということで
この言葉をいただきました。

◆婆娑羅のホームページ

<http://www10.plala.or.jp/basara/>

Instagram @basara1982