

極上! 干葉沖, 赤身&中口
 生ハクワ 利 1,980/1080
 天然
 カンパチ 利 1,200/700-
 高知
 活ヨツアジ 利 1,080/680-
 根室
 オムネ 利 1,180/700-
 酢
 小肌 利 800-
 水産
 活生ハク 利 1,200/700-
 生ハク海丸 利 1,580-
 北海
 活ホツ根 利 980-

さんまにカンパチはめろ 980-
 大付のガニ味噌和え 1,080-
 エンガフ 醤油漬 800-
 生ハクカサビサビ漬 1,780-
 生ハクのリイバ 880-
 セリと豆苗, 松茸のお浸し 600-
 松茸とエビ焼 1,680-

真下白子炙り 塩カボス 900-
 白子のチーズ焼き 1,000-
 オムネの肝醤油焼き 幸焼きです! 2,880/1,400-
 生ハク塩焼き 980-
 秋田ハタハタ焼 1尾102尾155
 青森焼キサバヒヨコ和え 850-
 サハヤ田揚げタルタル 880-
 ツ貝とアサリ, アスパラバター焼 200-
 イカ足, 耳天から肝醤油 1,790-
 オムネとイカ酒蒸焼き 1,200-
 フジラのユッケ 980-
 オムネ梅の丸葉揚げ 1,780-
 カマンベールチーズと大葉揚出し 950-
 物尾揚げブルチーズ焼き 800-
 大山どり老岩塩焼 850-
 煮豚つけ 850-

夏荷の甘酢漬 400-
 トビの 680-
 ヘリ炙り
 下ホカカ細煎 和え 680-
 葉味冷奴 500-
 キウリと夏荷の 580-
 塩昆布和え
 ササイマ揚げ 600-
 揚もちおろし 和豆 650-
 赤茄子丸焼き 900-
 揚茄子の醤油 600-
 蓮根のヒレ揚げ 750-
 長芋のり焼き 680-
 長芋揚げ 1,150-
 酒蒸バター和え
 ちくわたらん 680-
 石炭皿天
 エビ 1,780-
 いか丸干し 1,780- (肝入り)

おにぎり (おにぎ, 梅, たまご) 各 400
 浅利と木の子, 赤だし 480-
 貝出汁と木の子, どうすい 200
 ウニとたらんのパスタ 1,480
 あめいしと大葉胡麻醤油漬 380-

～お呑みもの～

Beer

中瓶 ¥700- : ハートランド・一番搾り・黒ラベル

小瓶 ¥600- : ハートランド・プレミアムモルツ・エビス黒

High-ball

角ハイボール ¥650-

ジンジャーハイボール

コークハイボール ¥700-

Sour ¥580- レモンサワー

烏龍ハイ・緑茶ハイ・紅茶ハイ

赤しそサワー・バイスサワー

シークワサーサワー (赤しそ入り)

ポンジューハイ・トマトハイ

梅干しサワー ¥680- 中だけ追加 ¥580-
(赤しそ入り) (サワーのみ梅なし)

本格焼酎 ¥680-

芋：三岳・赤霧島

麦：麦冠情け島

二階堂

黒糖：れんと

ソーダ割 + ¥100-

果実酒 ¥700-

梅酒

柚子酒

つぶつぶみかん酒

ソーダ割 + ¥100-

Soft Drink ¥400-

烏龍茶・緑茶・アイスティー

※お茶HOTも出来ます

コーラ・ジンジャーエール

トマトジュース・ポンジューズ

シークワサーソーダ

日本酒

花道こだわりの

※別紙メニューをご覧ください

※お通し代 ¥350-

～今宵の冷酒～

でんしゆ
青森) **田酒** 純米吟醸生詰め(酒こまち)1,100-

ゆきのぼうしゃ
秋田) **雪の茅舎** 山廃純米火入れ
(山田錦×酒こまち)700-※燗もよし

こっけん
福島) **国権** ～てふ～純米原酒瓶火入れ
(夢の香×山田錦)850-※燗もよし

ぶんぶく
群馬) **分福** 水温五年貯蔵純米生原(県産米)830-

たまじまん
東京) **多摩自慢** 純米無濾過火入れ(国産米)650-
※燗もよし

こざえもん
岐阜) **小左衛門** 純米吟醸おりがらみ生(備前雄町)880-

表示は、グラス約130mlの値段でございます。
一合180mlは、グラスの約1.3倍の値段です。
お燗(一合から)出来ます。

まいびじん
福井) **舞美人** ～sanQ～山廃純米無濾過生原 ※すっぱい
酸度8.0 日本酒度-12(五百万石)800-

まっど
和歌山) **紀土** 純米吟醸ひやおろし(県産米)780-※燗もよし

くじら
奈良) **櫛羅** 純米無濾過生原(山田錦)800-

かもきんしゆう
広島) **賀茂金秀** 辛口特別純米火入れ
(八反錦)750-※燗もよし

かもきんしゆう
広島) **賀茂金秀** 純米吟醸火入れ(雄町)850-

にわのうぐいす
福岡) **庭のうぐいす** 特別純米ひやおろし(夢一献)780-

お迷いの際は是非「オマカセ」
お申し付けください。
お好みの味等ありましたら
お教えください。

～花道～

営業時間：だいたい18時半から0時くらい
定休日：日曜・月曜
※開店時間・臨時休業等のお知らせはツイッター
(「吉祥寺 花道 Twitter」で検索)にてお知らせします。
電話番号：0422-4649-39
ヨロシク サンキュー◎

～今宵の常温酒～

※全て燗も良し

しちろべえ
青森) ~~七郎兵衛~~ 2022BY純米無濾過(酒こまち)750-

こめそう
愛知) ~~米宗~~ 2019BY純米完全発酵火入れ(若水)800-

こめそう
愛知) ~~米宗~~ 山麩純米無添加完全発酵(若水×夢吟香)830-
※燗も良し

表示は、グラス約130mlの値段でございます。
一合180mlは、グラスの約1.3倍の値段です。
お燗(一合から)出来ます。

きたじま
滋賀) ~~北島~~ ~燗ガエル~
生酛にこり火入れ(雄町)800-

さんいんとうごう
鳥取) ~~山陰東郷~~ 純米無添加火入れ原酒(強力)800-

たまざくら
鳥根) ~~玉櫻~~ R1BY山麩純米無濾過(五百万石)780-

お迷いの際は是非「オマカセ」お申し付けください。お好みの味等ありましたらお教えください。

～花道～

営業時間：だいたい18時半から0時くらい

定休日：日曜・月曜

※開店時間・臨時休業等のお知らせはツイッター

(「吉祥寺 花道 Twitter」で検索)にてお知らせします。

電話番号：0422-4649-39

ヨロシク サンキュー☺