

コースメニュー

Sコース

串のみストップ割のコースです。

Aコース 3200円

お通し・一品・スープ・そばろ井付き
ささみ レバー ウズラの玉子
ネギマ 団子 手羽先

Bコース 3500円

お通し・一品・スープ・鶏そば付き
ささみ レバー 砂肝
ネギマ 団子 手羽先

表示価格は税込みです。

串アラカルト

・ササミ	・レバー	270円
・砂肝	・ウズラの玉子	
・皮	・ポンチリ	
・団子	・ハツ	320円
・ネギマ	・ナンコツ	
・ネギ	・銀杏	
・ししとう		
・ささみ梅しそ	・せせり	420円
・椎茸	・手羽先	
・ちょうちん		
・もも正肉		460円
・岩手鴨からし添え		400円
・スカルモツア		460円
・トマト		330円

表示価格は税込みです。

一品料理

本日のお刺身	800円~
皮ボン酢	550円
トマトのピクルス	600円
おしんこ盛り合わせ	700円
キュウリの和え物	400円
大根おろし	200円

表示価格は税込みです。

一品料理

松茸の土瓶蒸し	1200円
おこげ添え	
茄子と自家製ハムのタルタル	700円
鶏モツ旨塩煮込み	720円
揚げ銀杏	750円
自家製鶏シュウマイ	800円

表示価格は税込みです。

べもの

そばろ丼 (小) 660円
(大) 940円

土鍋鶏ラーメン 750円

※残ったスープにきおにぎ 入れられます。

団子茶漬け 700円

本日のデザート 680円

表示価格は税込みです。

お持ち帰りメニュー

・そばろ弁当 1,100円

・やき鶏弁当 1,600円

・その他各種、やき鶏もお持ち帰り頂けますのでお気軽に
お申し付けください。

・紙袋ご入用の際は別途100円頂戴いたします。

表示価格は税込みです。

飲み物メニュー

ビール

サッポロ生ビール 黒ラベル	(大)	680円
	(小)	550円

果実酒

生搾りレモンサワー	500円
生搾りグレープフルーツサワー	680円
山ぶどう酒	650円

ジャパニーズ・ウイスキー

角ハイボール (やっぱり定番!ウイスキー角&ソーダ)	600円
岩井トラディショナル 国産ベンチャーウイスキーの火付け役。まったりとしたブレンドウイスキー。	800円
イチローズモルト ホワイトラベル 日本ウイスキーの父、竹鶴氏とその先輩、岩井氏の関係・・・この思い、書ききれません。	800円
松井ウイスキー サクラカスク 日本産100%のシングルモルト。桜の樽で熟成させた、まさに和のウイスキー。	900円

ソフトドリンク

コーラ	500円	オールフリー	600円
オレンジジュース	500円	(ノンアルコールビール)	
ジンジャーエール	500円		
烏龍茶	500円		

日本酒

【冷酒または燗酒】

おだやか 純米吟醸 (福島)

無農薬・元気な田んぼが醸す自然な味わい。

1,000円

赤武 純米酒 (岩手)

震災の被害を乗り越え、若き杜氏が醸す華やかでフルーティーな味わい。

900円

鶴齢 純米吟醸 (新潟)

淡麗辛口の新潟県の中では旨みのあるしっかりとした酒を造る。

1,000円

緑川 純米 (新潟)

緑川の特徴を前面に押し出した淡麗でキレのある純米酒。冷やでよし、燗でよし。

1,000円

みむろ杉 特別純米辛口 (奈良)

日本発祥の地で生まれた酒らしく、日本酒の三つにぞくぞくの進む酒。

900円

白鶴 生貯蔵酒 (兵庫・灘)

しぼりたての風味をそのままに、新鮮な味わいが楽しめるやや辛口の酒。

呑みきり300ml

1,000円

その他の日本酒ございます。

焼酎

【麦焼酎】

麦冠 情け嶋 (八丈島・八丈町)

産地直送麦焼酎。

グラス 650円

杜の翁 咲咲 (大分・宇佐市)

その名の通り、サクサク飲めるスッキリタイプの麦焼酎。

グラス 650円 ボトル 4,400円

【芋焼酎】

川越 (宮崎・国宮町)

丸々とした胡麻の有機栽培芋を使用。家族で造る手作りの味。

グラス 650円 ボトル 5,000円

もぐら (鹿児島・鹿児島市)

ガツンと響き、どっしりと腰の据わった味わい。芋焼酎好きにはたまらない逸品。

グラス 650円 ボトル 5,000円

神座 (鹿児島・川辺町)

地元で愛される芋焼酎らしい力強い味わい。28度のこだわりを先ずはロックで。

グラス 650円 ボトル 5,000円

佐藤 黒 (鹿児島・霧島市)

バランスの取れた洗練された味わいは流石の一言。

グラス 800円



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。

※表示価格は全て税込価格です