

# FOOD MENU

## お好み焼き okonomiyaki

			税込
・玉屋天	TAMAYA mix	1400円	1540円
・海老天	shrimp	1280円	1400円
・蛸天	octopus	1280円	1400円
・豚キムチ天	pork&kimchi	1280円	1400円
・明太子天	mentaiko	1280円	1400円
・帆立天	scallops	1080円	1180円
・ベーコンチーズ天	bacon&cheese	1080円	1180円
・豚天	pork	980円	1070円
・チーズ天	cheese	980円	1070円
・ゲソ天	squid tentacles	900円	990円
・いか天	squid	900円	990円
・ツナ天	tuna	800円	880円
・コーン天	corn	840円	920円
・ねぎ天	green onion	900円	990円
・野菜天	vegetables	800円	880円

## もんじゃ焼き monjyayaki

			税込
・まるごとカマンベールチーズ	camembert cheese	1580円	1730円
・明太子もんじゃスペシャル	mentaiko special	1580円	1730円
・玉屋もんじゃ	TAMAYA mix	1400円	1540円
・海老もんじゃ	shrimp	1280円	1400円
・蛸もんじゃ	octopus	1280円	1400円
・豚もんじゃ	pork	980円	1070円
・チーズもんじゃ	cheese	980円	1070円
・桜エビもんじゃ	sakura shrimp	980円	1070円
・ネギ味噌もんじゃ	green onion w/miso	980円	1070円
・キムチもんじゃ	kimchi	980円	1070円
・切りイカもんじゃ	dried sliced squid	980円	1070円
・ゲソもんじゃ	squid tentacles	900円	990円
・ツナもんじゃ	tuna	800円	880円
・いかもんじゃ	squid	900円	990円
・ねぎもんじゃ	green onion	900円	990円
・コーンもんじゃ	corn	840円	920円
・野菜もんじゃ	vegetables	800円	880円

## トッピング topping

ベビースター/もち/そば	noodle snack/ricc cake	120円	税込 130円
カレー/卵/ねぎ/紅生姜	noodle/curry/egg green onion/ginger		
にんにく	garlic		
キムチ/切りイカ/豚肉	kimchi/dried sliced squid pork/squid tentacles	240円	税込 260円
いかゲソ/帆立	scallops		
チーズ/エビ/たこ	cheese/shrimp/octopus	380円	税込 410円
桜エビ/明太子	sakura shrimp/mentaiko		

## 箸休め

			税込
・自家製ピクルス	home-made pickle	480円	520円
・サメ軟骨の梅和	shark cartilage w/pickled plum paste	420円	460円
・いか刺し明太	squid sashimi w/mentaiko	420円	460円
・中華風くらげ	chinese jellyfish	420円	460円
・なみちゃんちの梅きゅう	cucumber w/pickled plum paste	400円	440円
・キムチ	kimchi	420円	460円
・枝豆	edamame	480円	520円
・出汁やっこ	country style tofu	380円	410円
・自家製ごま味噌きゅう	cucumber w/home-made sesame miso	380円	410円
・冷やしトマト	chilled tomato	380円	410円

# FOOD MENU

## サラダ

イチオシ!

・玉屋サラダ	TAMAYA's special salad (spinach&bacon salad)	880円	税込 960円
・ポテトサラダ	home-made potato salad	580円	630円
・バリバリきゃべつ 特製ダレにつけて	crunchy cabbage w/garlic soy sauce	680円	740円

## 鉄板焼き / 逸品

イチオシ!

・牛スジの煮込み	stewed beef tendon	620円	税込 680円
・枝豆のんにく焼き	garlic edamame	580円	630円
・鉄板棒餃子(4本)	stick dumpling(4pc.)	620円	680円
・まるごとイカバター	whole squid	1200円	1320円
・コーンバター	corn&butter	520円	570円
・ねぎボン酢でゲソバター	squid tentacles&butter	620円	680円
・帆立バター(3個)	scallops&butter(3pc.)	820円	900円
・海老バター(6尾)	shrimp&butter(6pc.)	1080円	1180円
・牡蠣バター(6個)	oyster&butter(6pc.)	1500円	1650円
・豚キムチ炒め	fried pork&kimchi	980円	1070円
・じゃがバター	potato&butter	520円	570円

## ご飯もの / 麺

・ガーリックライス	garlic fried rice	980円	税込 1070円
・鉄板でチーズリゾット	cheese risotto	1200円	1320円
・五目焼きそば	yakisoba	980円	1070円
・白飯	rice	250円	270円

## 焼肉

- ・自家製壺漬けカルビ
- ・鶏ももステーキ
- ・にんにくカルビ
- ・カルビ
- ・豚タン
- ・豚トロ
- ・ハラミ
- ・ぼんじり

home-made pickles karubi	1500円	税込 1650円
chicken leg steak	980円	1070円
garlic karubi(garlic flank)	1500円	1650円
karubi	1400円	1540円
pork tongue	820円	900円
pork neck	820円	900円
outside skirt	1200円	1320円
chicken tail	1200円	1320円

- ・野菜盛り

assorted vegetables	820円	税込 900円
---------------------	------	---------

- ・鉄板でトロトロ卵焼き

rolled omelette	480円	530円
-----------------	------	------

- ・5種盛りきのこの山

mushroom platter	820円	900円
------------------	------	------

- ・ネギふつ切りの胡麻油炒め

fried leeks w/ sesame oil	520円	570円
---------------------------	------	------

- ・ウインナー5種盛り

assorted sausages	800円	880円
-------------------	------	------

- ・じゃがいものカリカリチーズ焼き

crispy cheese&potato	880円	960円
----------------------	------	------

- ・鮑のバター醤油焼き

grilled abalone w/butter soy sauce	1680円	1840円
------------------------------------	-------	-------

## デザート

・あんこ巻きスペシャル	red bean roll w/ice cream	520円	税込 570円
・あんこ巻き	red bean roll	420円	460円
・アイス	ice cream	480円	530円

# — MENUにないおすすめ品 —

アワビのバター焼き 1,680円

白子ホニ酢 (仕入れの都合あり) } 1,100円

白子のバター焼き (仕入れの都合あり) }

100目舞下汁のバター焼き (群馬直送) }

レコニスステーキ (明太子味) } 780円

アスパラハルコン }

合鴨のくしせい }

青森産1キロのホイル焼き }

いかレモン揚げ 680円

たにの中おこし焼き } 580円

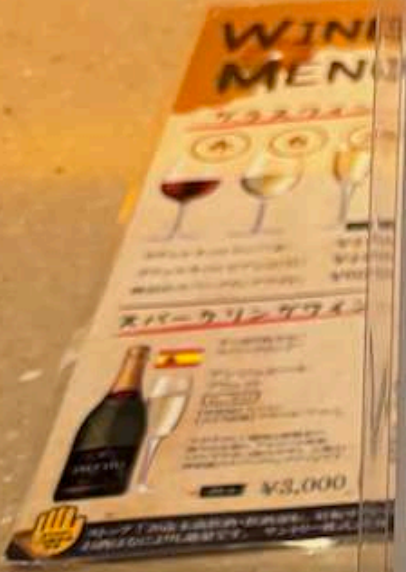
甘栗のクリームチーズ }

塩炒り銀杏 (仕入れの都合あり) 520円

## ※ドリンク

白甘ハイボール 1,000円

おかんの手造り梅酒 480円



# WINE MENU

## グラスワイン



- タヴェルネッロ ロッソ(赤) ¥440
- タヴェルネッロ ピアッコ(白) ¥440
- 樽詰めスパークリングワイン ¥600

## スパークリングワイン



「さっぱり爽やか」  
スパークリング

アンジュエール  
フリュット

白/辛口

【原産国】スペイン  
【ぶどう品種】マカベオ、アレン

すがすがしい酸味と柑橘系の  
爽やかな香り、アルコール度数  
5.5%でやさしく飲みやすく、心地よ  
く清涼感のスパークリングワインです。

ボトル ¥3,000

## オーガニックワイン

食事に良く合う  
イタリアンオーガニック

タヴェルネッロ  
オルガニコ ベッロ  
サンジョヴェーゼ

赤/ミディアムボディ

【原産国】イタリア  
【ぶどう品種】サンジョヴェーゼ

美食の地、エミリア・ロマーニャ州  
からのオーガニックワイン。  
まろやかな果実味とまろやかな飲み  
軽やかな酸味で爽直に美味しい  
赤ワイン



食事に良く合う  
イタリアンオーガニック

タヴェルネッロ  
オルガニコ ベッロ  
トレッピアーノ シャルドネ

白/辛口

【原産国】イタリア  
【ぶどう品種】  
トレッピアーノ、シャルドネ

美食の地、エミリア・ロマーニャ州  
からのオーガニックワイン。  
フレッシュな果実味とやさしい  
酸味が特長の爽直でまろやかな  
味わいの辛口白ワイン

ボトル 各¥2,500

## アメリカワイン

まろやかな旨(うま)み凝縮。  
異色のピノ

ダークホース  
ピノ・ノワール

赤/ミディアムボディ

【原産国】アメリカ  
【ぶどう品種】ピノノワール、  
グルナッシュ



もっちりボディの  
「濃い旨(うま)」白ワイン

ダークホース  
シャルドネ

白/辛口

【原産国】アメリカ  
【ぶどう品種】シャルドネ、フィオニー、  
グヴェルトツトミネール

通常ピノ・ノワールのワインでは  
行わない高圧殺菌や  
「他ぶどう品種とのブレンド」などを  
あえて実施。まろやかな  
旨(うま)味が魅力の凝縮の  
ピノ・ノワール。

シャルドネを主体に、華やかさと  
コクを与えるフィオニーと  
グヴェルトツトミネールをブレンド。  
まろやか果実のもっちりボディが  
魅力の濃い旨(うま)ワイン。

ボトル 各¥3,000

## 日本ワイン

やさしい果実としっとり  
旨味の、和の赤ワイン

サントリー・フロムファーム  
マスカット・ベリーA  
日本の赤

赤/ライトボディ

【原産国】日本  
【ぶどう品種】マスカット・ベリーA



あらゆる和食を  
引き立てる、基本の甲州

サントリー・フロムファーム  
甲州  
日本の白

白/辛口

【原産国】日本  
【ぶどう品種】甲州

赤いベリーを連想させる  
ブルーベリーな香りとカラメルを  
思わせる甘い香り、軽やかで  
飲み心地のよい味わい、赤さ  
控えめなのかわいらしいワインです。

和の柑橘を連想させる香りを持つ  
辛口甲州。やや控えめながら  
清々しい果実味としっとりとした  
旨味が特長の日本的な美しさを  
持つ味わいです。

ボトル 各¥3,500



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊婦中や授乳期の飲酒はやめましょう。  
お酒はなによりも適量です。サントリー株式会社

\*表示価格は税抜き価格です。

# いと清々し。 翠ジンソーダ

SUNTORY GIN

SUI



～日本人の味覚に合う、  
3つの和素材～

爽やかな香りとスッキリとした味わい、  
柚子、緑茶、生薑の清々しさ、広がる。

翠ジンソーダ 490円

- 翠ジン生ライムソーダ
  - 翠ジン浅榨りレモンソーダ
  - 翠ジンタレフルソーダ
  - 翠ジン梅干しソーダ
- 各580円

おいしいハイボールは、ハイウイスキーから。

**サントリーハイボール**  
玉犀  
角ハイボール 520円



パリエーションハイボール

- ジンジャー角ハイボール (甘口・辛口)
  - ゆず角ハイボール
  - シークワサー角ハイボール
  - トマト角ハイボール
- 各580円

**PREMIUM HIGHBALL**

蒸餾された  
プレミアムハイボール。  
爽やかに香り、  
やわらかな味わい。

Maker's Craft  
メーカーズクラフト  
ハイボール 660円

**PREMIUM HIGHBALL**

世界5大ウイスキーをブレンド、  
じっくりやわやかに、  
深みのある複雑な味わい。

サントリーワールドウイスキー  
碧Ao 各750円  
(ハイボール・ロック・水割)

## まずはビール

爽やかに広がる  
爽やかな香りと深いコク。

神池の  
ザ・プレミアム・モルツ  
690円

ワンモスジョッキ 1,800円



純ビール  
クッとくる飲みごたえと、ガツンと爽やかな飲みやすさ。

サントリー生ビール 大瓶 810円

[Mexcan] コロチBEER 660円

ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー 500円

## 本格焼酎

ロック・水割・お酒割からお選びください。

- [麦] おこげ 550円
- [麦] 中々 710円
- [芋] 混六 710円
- [芋] 山猫 660円
- [芋] 一刻者 550円
- [泡盛] 残波 550円

- 香品盛りボトル 各580円
- [麦] 中々 3,520円
  - [芋] 混六 3,520円

## 焼酎割り

- 生タレフルーツ割 各600円
- トマト割
- 梅肉サワー 各550円
- ゆずサワー
- シークワサーサワー
- レモンサワー
- ウーロン茶割 各500円
- 緑茶割
- ジャスミン茶割
- そば茶割

## 冷酒

日本酒はスタッフに  
お任せ下さい



## 果実酒

ロック・水割・ソーダ割からお選びください。

- 濃いとろもも 各660円
- 濃いとろりんご
- 濃いとろいちご
- にごり じゃばら
- 黒梅酒 550円

## ワイン

- ガブ香みWine (赤・白)
- クラス 各440円
- カラフェ 500ml 各1,170円

- スパークリングワイン**
- 樽詰めスパークリングワイン 600円

ボトルワインは別紙ご参照下さい!

## 酢 Vinegar drink

水割・ソーダ割からお選びください。

- パイナップル カラマンシー
- マスカット ヨーグルト果酢
- アルコール入り 各550円
- のんアルコール 各350円

## ソフトドリンク

- 黒ウーロン茶 400円
- ウーロン茶 各380円
- ジャスミン茶 緑茶 そば茶
- コココーラ ラムネ
- ジンジャーエール (甘口・辛口)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース



※当社内において ※表示価格は表紙と価格です。