

おんの格言

昔もあるだらうら

言いたいこもあるだらうら

不満なこもあるだらうら

腹のまらいこもあるだらうら

泣きたいこもあるだらうら

いくらいこもあるだらうら

男の修行である

〜サラダ〜

- グリーンサラダ
- お揚げと水菜のサラダ
- カラマリサラダ
- 黒豚のシヤブシヤブサラダ

五・〇〇
 五・五〇
 六・五〇
 六・五〇

〜煮物〜

- 里芋の田舎煮
- ブリ大根
- 豚の角煮
- とろとろ牛タンシチュー

四・五〇
 八・〇〇
 八・〇〇
 九・五〇

〜揚げ物〜

- 地鶏の唐揚げ
- 地鶏のなんこつ唐揚げ
- 地鶏の砂肝の素揚げ

六・五〇
 四・五〇
 四・五〇

〜お造り〜

マグロの赤身

お尋ね下さい

まぐろの中トロ

お尋ね下さい

サーモン

八・五〇

イカ

七・五〇

ハマチ

十・五〇

メサバ

八・五〇

平目の薄造り

十五・〇〇

生ウニ

十五・五〇

盛り合わせ

お尋ね下さい



〜ちぎづけ〜

枝豆

二・五〇

冷奴

三・五〇

もろ味噌きゅうり

三・〇〇

とり皮せんべい

三・五〇

自家製 塩辛

四・〇〇

オニオンスライス明太マヨネーズ和え

四・五〇

焼きナス

五・〇〇

もずく酢

三・五〇

揚げだし豆腐

五・五〇

出し巻き玉子

三・五〇

茶碗蒸し(ニオーダーより)

六・五〇

アンキモ(塩・ポン酢)

四・五〇

穴子の白焼き

八・五〇

アサリの酒蒸し

六・五〇

おとん特製牛タタキ

八・五〇

鴨ロース

十・五〇

エビのガーリック炒め

六・五〇

ホタテのガーリック炒め

八・〇〇



く天麩羅く

キスの天麩羅

六・〇〇

海老の天麩羅

九・五〇

茄子の天麩羅

三・〇〇

おくらの天麩羅

三・〇〇

かぼちやの天麩羅

三・〇〇

さつまいもの天麩羅

四・〇〇

野菜の天麩羅盛り合わせ

六・〇〇

天麩羅盛り合わせ

十二・〇〇

〜焼き物（海鮮）〜

| | |
|-------------|-------|
| タラの自家製西京味噌焼 | 九・五〇 |
| 鰯カマ塩焼き | 十二・五〇 |
| ホツケの一夜干し | 七・〇〇 |
| 秋刀魚の塩焼 | 八・五〇 |
| サバのみちのく焼き | 十・五〇 |
| イカの姿焼き | 七・五〇 |
| 焼きししやも（三尾） | 五・〇〇 |
| 焼きハマグリ（四個） | 七・〇〇 |
| 文甲ゲツ塩焼き | 五・五〇 |

〜焼物（肉・野菜）〜

| | |
|--------------|------|
| 牛タン串焼き（二本） | 八・五〇 |
| ツリの串焼き（二本） | 四・〇〇 |
| ハツの串焼き（二本） | 五・〇〇 |
| 砂肝の串焼き（二本） | 五・〇〇 |
| 手作り鶏のつくね（二本） | 五・〇〇 |
| ハラミの網焼き | 八・〇〇 |
| 牛タン葱塩焼き | 八・〇〇 |
| 特選カルビのステーキ | 八・〇〇 |

鍋物

塩ちゃんこ鍋 (二人前より)

二二・五〇

昆布と鶏をベースに作る特製スープに、白菜やもやし、春菊などの野菜と、しいたけなどのキノコ、鶏肉、豚肉、エビや帆立などの海鮮をふんだんに使った、おとん自慢の特製塩ちゃんこ鍋。栄養価が高いので、普段あまり野菜を取らない方や、家で鍋物をしない方には特におすすめの一品です。最後は具材からでたダシで雑炊やうどんとして頂ければ満足間違いなし。

味噌ちゃんこ鍋 (二人前より)

二二・五〇

皆様の厚い御要望にお応えして復活したおとん自慢の鍋料理。数種類の味噌と調味料を混ぜ合わせ作り上げた「おとん特製味噌」をベースに、豚肉、鶏肉、海鮮、豆腐や油揚げ、白菜や葱。しいたけなどをふんだんに入れた冬を代表するお鍋。少し辛いのが好きな方は薬味の「特製一味」をご使用頂ければ、辛味噌鍋に早がわり。最後は具材から出たダシに中華麺を入れて、味噌ラーメンで頂くのが通。

博多風鶏の水炊き鍋 (二人前より)

二二・五〇

長時間鶏を煮込むことにより、コラーゲンたっぷりの白く濁った濃厚なスープが特徴の鶏の水炊き鍋。鶏がらスープの味が菜み込んだ柔らかい鶏肉と、キャベツや葱、春菊などのお野菜、キノコ、豆腐、くずきりを入れ、ボン酢で召し上がって頂きます。最後は中華麺を入れて特製ラーメンでも頂いてもよし、ご飯と卵で特製鶏雑炊でも頂いても済む贅沢な逸品です。

関西風すき焼き (二人前より)

二五・〇〇

ふんだんのお野菜と牛肉を、割り下を使わずに醤油、砂糖、お酒で仕上げる関西風のすき焼き。関東風のすき焼きよりも甘く仕上げられてあり、生卵で中和してお召し上がり頂くのが本場の場の食べ方。すき焼きを食べたことがない方や、しばらく食べてない方に御紹介頂ければ、喜ばれること間違いなしの自慢の逸品です。

鍋の終わりに

うどん

中華麺

雑炊用ご飯



〜ご飯もの〜

ご飯

おにぎり(梅・しゃけ・たらこ・おかか)

エビ天むす

穴子の押し寿司

サバのバツテラ

お茶漬 梅

焼鮭

焼たらこ

素うどん・かけそば

にしんそば

天麩羅(うどん・そば)

生そば

〜お味噌汁〜

豆腐の味噌汁

アサリの味噌汁

〜甘味〜

本日の甘味

二・〇〇

三・〇〇

四・五〇

十一・五〇

十一・五〇

五・〇〇

六・〇〇

六・〇〇

半玉 三・〇〇

一玉 六・〇〇

半玉 七・〇〇

一玉 九・五〇

半玉 九・〇〇

一玉 十二・〇〇

九・五〇

二・五〇

四・五〇

お尋ね下さい

〜ビール〜

サッポロビール (生)

アサヒビール

越後ビール (白米)

越後レッドエールビール

コエドビール「漆黑」 (黒ビール)



三・七五

四・〇〇

九・〇〇

八・〇〇

九・〇〇

〜チユーハイ〜

ウーロンハイ

レモンハイ

グレープフルーツハイ

カルピスハイ

五・〇〇

五・〇〇

六・〇〇

五・五〇

〜果実酒〜

梅酒

柚子酒

ロック

ペリエ割り

グレープフルーツ割り

カルピス割り

五・〇〇

六・〇〇

六・〇〇

六・〇〇

焼酎

隠し蔵 (麦焼酎)

グラス 六・〇〇

豊永蔵 (米焼酎)

ボトル 五五・〇〇

吉兆宝山 (芋焼酎)

グラス 九・〇〇

ボトル 六五・〇〇

グラス 九・〇〇

ボトル 七十・〇〇

グラス 五・〇〇

ボトル 四十・〇〇

紅乙女 (胡麻焼酎)

ワイン

ハウスワイン (赤・白)

六・〇〇

オーナーズセレクトワイン

お尋ね下さい

ソフトドリンク

ウーロン茶

二・五〇

コーラ・ダイエットコーラ

二・五〇

スプライト

二・五〇

ペリエ (天然発砲水)

三・〇〇

カルピス

三・〇〇

オレンジジュース

三・〇〇

グレープフルーツジュース

三・〇〇

水神 (純米) 岩手県

「水神」とは古より酒を司り豊穰を齎す稲作の守護神。洗練された辛口の味わいは、肴の持つ旨みを一層際立たせ、何杯飲んでも、酒の一杯目の美味しさを、お楽しみ頂けます。純米ならではの「まろやかさ」と「米の旨み」を存分に堪能下さい。



20・00

出羽桜 泉十段 (吟醸) 山形県

百二十・00 (一升)

日本酒度十二、アルコール度十七・五%と共に高い、コクのある旨みと鋭いキレが特徴の超辛口の吟醸酒。タンカレーを思わせるようなドライでクリアな味わいは、「日本酒のマティーニ」と呼ぶにふさわしいお酒です。

みちのく男山 (特別純米) 青森県

22・00

辛口の中の辛口日本酒。振氏マイナス十度まで下がる厳寒の自然環境の中、厳選地米の「むつほまれ」と、八戸大地の石灰岩層の地中深くから湧き出る「蟹沢の湧水」を用い、蔵人達が仕上げています。喉に残る辛さが日本酒本来の余韻を更に引き立てます。

酔鯨 (特別純米) 高知県

22・00

黒潮おどる太平洋に面する豪快な国のお酒です。香り豊かで酸味があり比較的スッキリした飲み口。冷、もしくは少し冷で飲むのがおススメ。太平洋の大海原を悠々と泳ぐ海の王者巨鯨のように、おおらかに飲み干して下さい。

八海山 (純米吟醸) 新潟県

百八十・00 (一升)

霊峰八海山より湧き出る雷電様の清水を使用し、長期低温発酵で醸造されたお酒。新潟を代表する日本酒のひとつで、雑味のない澄んだ味わいで、強い辛口が特徴。冬に積もる雪が、湧き水と共に最高の環境を生み出します。

八海山 (特別純米) 新潟県

四六・00 (四合)

程よい辛さとマイルドな味わい、軽快さを備え持つ「八海山」の特別純米酒。ふくよかで気品のある香りは、冷酒でお召し上がり頂くのに最適です。これまでの「八海山」とは違う新しい味わいをお楽しみ下さい。

出羽桜 桜花 (吟醸) 山形県

24・00

「美山錦」と「雪化粧」を使用し、50%まで磨き上げた吟醸酒。華やかな香りと奥行きのある旨味、やや辛口ながらスッキリと飲める風味が特徴。口当たりが柔らかく爽やかな風味が生きています。

賀茂鶴 (特別純米) 広島県

四五・〇〇 (四合)

優雅な香りがあり、風味が深く、しかも軽快な滑らかさとキレを併せ持つ飲み飽きないお酒。賀茂鶴独特の吟醸酒造りの秘伝を駆使した「アマ」「カラ」「ビン」「ウマ」の四拍子揃った名品と呼ばれる日本酒です。

瀬奈 (純米大吟醸) 山口県

二四・〇〇

100%山田錦米を使用し、ふくよかな香りと優しい口当たりで完熟フルーツを連想させる透明感のある綺麗なお酒。最初は甘口の日本酒のように感じるが、日本酒度は十3あり味のキレが良く、後味には甘さが残らない完成された純米大吟醸です。

瀬奈 磨き二割三分 (純米大吟醸) 山口県

百五十五・〇〇

日本一と噂される米の磨きの高さから日本でも大人気のだっさい磨き二割三分。酒米の代表格「山田」を二三%まで磨き上げるにより、口に広がる芳香、爽やかな酸味、後口のキレ、長い余韻、どれをとっても文句無しの日本酒。モンド・セレクトで三年連続金賞しており、世界的な銘酒と言っても過言ではないお酒です。

酒米菊水 (純米大吟醸) 新潟県

八十・〇〇 (四合)

立ち香りは、ほんのり果実香に穀物を感じさせる香り。口に含むと、純米大吟醸らしい品のある旨味を感じた瞬間スツと消えていく。オンザロックでお飲みいただくと菊水純米大吟醸の深い味わいと、フルーティな香りを一層お楽しみ頂けます。

久保田 万寿 (純米大吟醸) 新潟

百二十・〇〇 (四合)

洗練された息吹と、風雅な味わいが特徴の久保田の最高峰日本酒。上立ち香は心地よくほんのりと香、口に含むとしっかりとした含み香があり、非常にクリアな味わいが特徴。軽く冷やしても、優しいお燗でもお楽しみ頂けます。

純米にごり酒 さゆり (純米) 兵庫県

十三・〇〇

ピンクいろのラベルと、花柄をあしらったラベルが特徴のにごり酒。米、米こうじ、水だけで丁寧に醸造されてお、爽やかな甘みとすっきりとした後味が特徴。

節五郎元禄酒 (純米) 新潟県

百・〇〇 (四合)

江戸元禄期に飲まれていた味を再現しようと、古い資料を参考に昔ながらの製法で醸した日本酒。淡い山吹色に、十分な甘さと強い酸味による力強く押しのある味わいをお楽しみ頂けます。江戸の香溢れるデザインも人気のひとつです。

