

～とりあえず～

- ・枝豆 \$3.00
- ・おかん風 冷製茶碗蒸し \$6.50
- ・とり皮のピリ辛ポン酢和え \$4.75
- ・イカの塩辛 \$3.75
- ・揚げ出し豆腐 \$5.00
- ・自家製 手作り餃子 (5個) \$5.50
- ・イイダコの唐揚げ \$5.75
- ・マグロとアボカドの生春巻き \$8.25
- ・サーモンと帆立のカルパッチョ \$8.50
- ・牛たたき \$8.25



6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。



マグロとアボカドの生春巻き



おかん風 冷製茶碗蒸し



牛たたき



とり皮のピリ辛ポン酢和え



サーモンと帆立のカルパッチョ

6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。

～カラダのことを考えて～

- ・季節の有機野菜サラダ \$7.50
- ・太陽をいっぱい浴びた冷たい有機トマト \$5.50
- ・大根とほうれん草の和風サラダ \$7.00
- ・かりかにほうとう水菜のサラダ \$6.50



6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。



かりかにほうとう水菜のサラダ
ごぼうには腸内環境を改善する豊富な食物繊維を含有されており、美容やダイエット効果が高い食品です。



大根とほうれん草の和風サラダ
ほうれん草は、ビタミンA、B1、B2、C、鉄分などのミネラルを豊富に含んでいるので、貧血症の方に効果があると言われています。

6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。

～それから～

・自家製 チャーシュー	\$7.50
・ぷりぷり☆エビマヨ	\$6.50
・おかん風 手羽元のからあげ	\$5.00
・出し汁巻き玉子	\$5.50
・鰹巻き	\$8.00
・鮭とキノコのオイル焼き	\$8.50
・かつおのタタキ	\$11.50
・キズの天ぷら	\$7.50
・鶏の唐揚げ わきピリソース	\$6.50
・一口豚ヒシカツ	\$6.75
・豚の角煮	\$8.50
・牛タン塩	\$6.50
・黒毛牛のヒシカツ	\$13.00
・季節の天ぷら盛り合わせ	\$9.00



かつおのタタキ



鰹巻き



自家製 チャーシュー



豚の角煮



キズの天ぷら

6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。

6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。

～もう一品～

・モモ肉	\$4.00
・わきま	\$4.50
・砂肝	\$3.50
・手羽先	\$5.00
・カモの炙り焼き	\$8.50
・牛タン下の串焼き	\$7.00
・和洲牛と有機野菜の溶岩石焼き	\$24.00
・さんまの塩焼き	\$5.50
・まるごと牡丹海老の塩焼き	\$9.50
・しいたけの串焼き	\$3.50
・アスパラの豚巻き	\$4.50



牛タン下の串焼き



カモの炙り焼き



まるごと牡丹海老の塩焼き



アスパラの豚巻き



和洲牛と有機野菜の溶岩石焼き

6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。

6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。

～しめのご飯～

•ごはん		\$2.00
•本日のみそ汁		スタッフに お尋ね下さい
•とろろごはん		\$4.00
•おいしり(梅、鮭、おかか)		\$2.75
•焼きおいしり(しょうゆ、みそ)		\$5.00
•三角おいしりのお茶漬け		
	(梅)	\$5.50
	(鮭)	\$6.00
	(海苔わさび)	\$5.25
	(鰹)	\$8.50



•鉄火丼		\$13.00
•本日の釜飯		スタッフに お尋ね下さい



三角おいしりのお茶漬け(鮭)



鉄火丼



本日の釜飯



焼きうどん



おそば(炙りカマ)

～しめの麺～

・おうどん



(ざる)	\$6.00
(たぬき)	\$6.50
(きつね)	\$6.50
(とり)	\$8.00
(象りカモ)	\$12.50

・焼きうどん

\$8.00

・おそば



(ざる)	\$8.00
(とろろ)	\$9.00
(象りカモ)	\$13.50
(天ぷら)	\$14.00

～お口直し～

・本日のデザート

スタッフに
お尋ね下さい

～お酒～

ビール

・サッポロビール(生)	\$3.50
・麒麟ビール(小瓶)	\$4.00
・アサヒビール(小瓶)	\$4.00
・エビスビール	\$6.00
・越後ビール(白米)	\$7.50
・常陸野ビール(赤米)	\$9.00



サワー/チューハイ

・ウーロンハイ	\$5.50
・宇治抹茶ハイ	\$6.00
・生絞りレモンサワー	\$6.00
・生絞りグレープフルーツサワー	\$6.50
・果肉入り青ぶどうサワー	\$6.50
・すりおろしモモハイ	\$6.50
・カルピスサワー	\$5.50

果実酒

ロック \$5.00 ペリイ割り \$6.50

・梅酒・ゆず酒

ワイン

・ハウスイン(赤)(白)	\$5.50
・オーナーズセレクトワイン(赤)(白)	スタッフに お尋ね下さい

シャンパン

・オーナーズセレクトシャンパン	スタッフに お尋ね下さい
-----------------	-----------------

～日本酒～

◎久保田 萬寿 (純米大吟醸)

一升: \$230.00、一合: \$26.00、二合: \$49.00

久保田の最高峰。ふっくらとした柔らかな香りと、まろやかで飲みやすい口当り。冷酒でも、熱燗でもお楽しみ頂けるオススメの日本酒です。

◎男心 (純米大吟醸)

一升: \$85.00、一合: \$10.00、二合: \$18.50

世界酒類コンクールで金賞を受賞した銘酒。手造りの大吟醸酒で、華やかな香りと口に含んだ時のまろやかさは天下一品。

◎田酒 (特別純米酒)

ボトル 720ml: \$75.00

手に入りにくい日本酒の代表格ともいえる幻のお酒。

辛口ながらコクがあり、のど越し爽やかで飲み飽きない味をお楽しみ下さい。

◎しろく テラックス (純米酒)

ボトル 500ml: \$50.00

特殊製法によりビフィズス菌を増やし、腸内環境を良好に保つオリゴ糖を多く含む日本酒。

上品な甘さと軽快な口当たりが特徴で、アルコール度数10%とお酒が苦手な方でもお飲み頂けます。

◎瀬祭 (純米吟醸)

ボトル 300ml: \$22.00

100%山田錦米を使用し、精米歩合50%と大吟醸並の米の磨き上げが特徴。

ふっやかな香りと優しい口当たりで、完熟フルーツを思わせる透明感のある日本酒です。

◎菊水: (純米吟醸)

ボトル 300ml: \$18.00

サラリと無垢な口当たりの中に、繊細な米の風味をお楽しみ下さい。

揚げ物やコクのある魚料理との相性は抜群です。

◎菊水: ふなとす (本醸造)

ボトル 200ml: \$13.00

生原酒を遮光性に優れたアルミ缶に詰めた日本最初のお酒です。

時間の経過と共に味わいが変わるので、様々な味わいをお楽しみ下さい。

～焼酎～

◎よかいす (麦)

ボトル: \$38.00、グラス: \$5.00

爽やかな香りとキレのあるすっきりとした味わいの本格麦焼酎。
レモンやウーロン茶で割っても、オンザロックでもお楽しみ頂けます。

◎おだす酎 (おだす、さとうきび)

ボトル: \$42.00、グラス: \$6.00

農林水産大臣賞を受賞した天然すだら果汁を使用したお酒。
すだらの爽やかな香りとほのかな苦味が、食欲を増進させます。

◎鳥飼 (米)

ボトル: \$80.00、グラス: \$10.50

世界中の銘酒を集めたコンクール「モンドセレクション'96」において、みごと特別金賞に輝いた米焼酎。華やかな香りと柔らかな味わいをお楽しみ下さい。

◎富乃宝心 (芋)

ボトル: \$65.00、グラス: \$9.00

飲む人々を魅了してやまない本格芋焼酎。柑橘系を思わせる上品で爽やかな香りで、初めて芋焼酎を飲む方にも抵抗なく飲んで頂けます。

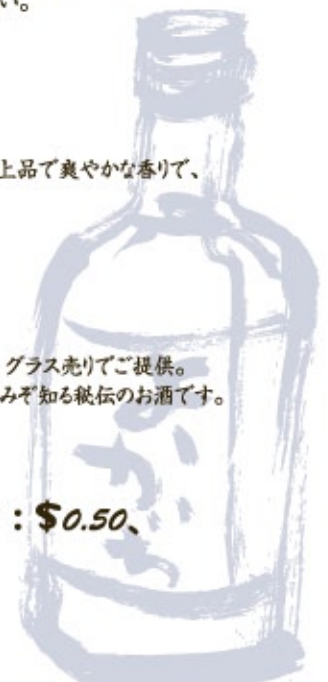
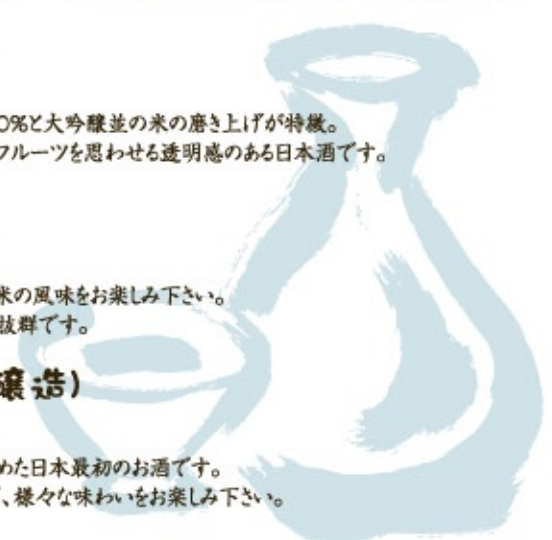
◎オーナー秘伝 爽焼酎

お尋ねください

特殊加工で作られた甕の中に、オーナー厳選の焼酎をいれ、グラス売りでご提供。
何の種類焼酎か、どのくらい寝かしているのか、オーナーのみぞ知る秘伝のお酒です。

デキャンタウーロン: \$4.00、梅干: \$0.50、

カットレモン: \$2.00



～ソフトドリンク～

・ウーロン茶	\$2.00
・アイス宇治抹茶	\$3.50
・コーラ	\$2.00
・ダイエットコーラ	\$2.00
・スプライト	\$2.00
・ペリエ(天然発泡水)	\$3.00
・カルピス	\$3.00
・グレープフルーツジュース	\$3.00
・おりおろしモモジュース	\$4.00



6名様以上の団体のお客様は、一律20%のチップを頂いております。