

# 季節替りメニュー

## 江戸前鮓握り



● 一貫二〇〇(税込)  
玉子

● 一貫二八〇(税込)

生ツナマヨサラダ巻き・メ鯖・  
ねぎとろタク・本日の白身

● 一貫三五〇(税込)

蒸し海老・漬け海老・  
踊りイカ

● 一貫四五〇(税込)

赤身・漬け赤身・コハダ・  
煮穴子・黒毛和牛握り

● 一貫五五〇(税込)

中とろ・本日の貝類・  
いくら・うなぎサンドウィッチ

● 一貫七〇〇(税込)

炙りのどぐろ・  
大トロ・大トロ炙り

● 一貫九〇〇(税込)

焼島鉄火巻き・雲丹和牛握り・  
雲丹いくら痛風軍艦

● 江戸前鮓握り生雲丹

〔一貫〕時価

● お任せ江戸前鮓握り

〔五貫〕一八〇〇(税込)

● 当日お任せ

御食事コース

〔お一人様〕五五〇〇(税込)

おつまみ・お刺身・お鮓・  
焼き魚OR煮魚など

多数ご用意しております

当日一組3名様までの対応となります

● 二時間飲み放題

コースご利用のお客様

〔お一人様〕一八八〇(税込)

コースご利用以外のお客様

〔お一人様〕二二〇〇(税込)

全国各地より直送!

旬なお刺身

● 本鮪 ● 白身魚

● 青魚 ● 貝類など

鮮度抜群のお刺身を

多数ご用意しております

● お任せお刺身盛合せ

〔お一人様〕一四八〇(税込)

名物炉端原始焼き

数量限定!!

● 高級のどぐろ焼き

五〇〇〇(税込)

● 脂のりり

マトウ鯛焼き 一六八〇(税込)

● 銀ダラ西京焼き

一六八〇(税込)

● 肉厚とろホツケ

半身 一四八〇(税込)

● とろ塩鯖

一二〇〇(税込)

● 真イカ半身焼き 九八〇(税込)

● 牡蠣の雲丹ソース焼き

九七〇(税込)

● 焼き明太子

六〇〇(税込)

厳選!!馬肉刺し

日々の仕入れにより、内容は異なります

● 馬肉三点刺し 二一〇〇(税込)

数量限定!!

● 黒毛和牛タタキ

一九八〇(税込)

名物!!お持ち帰りおみや

● こだわり真鯛ちまき

六〇〇(税込)



## 名物炉端原始焼き

- 黒毛和牛 大人のわさびビーフ 一六八〇 (税込)
- 肉厚牛タン ねぎ塩焼き 一六八〇 (税込)
- US産柔らか牛ハラミ 玉ねぎ鬼おろしソース 一三八〇 (税込)
- 京都丹波赤鶏 原始焼き 一二〇〇 (税込)
- とろとろ軟骨ソーキ 山葵炙り焼き 九八〇 (税込)

## おつまみ

- 京風お漬物 盛り合わせ 八〇〇 (税込)
- オススメ!! 炙り×鯖ガリタク 七五〇 (税込)
- 季節野菜のお浸し 七五〇 (税込)
- 炙りチーズ 牡蠣グラタン(二個) 七〇〇 (税込)
- 真タコの柔らか煮 七〇〇 (税込)
- 真鯛の出汁巻き玉子 六四〇 (税込)
- 炙り燻製ホタルイカ 六二〇 (税込)
- 自家製 イカ塩辛鬼おろし やみつき! 六二〇 (税込)
- やみつき! 茎わさびつんつん漬 五八〇 (税込)
- いちじくの 自家製クリームチーズ 五八〇 (税込)
- オススメ!! あんこうレバーパテ 三八〇 (税込)
- モナカと共に(二個)

## 新鮮サラダ

- 欲張り海鮮ちらし 魚島サラダ 一一五〇 (税込)
- 採れたて 生マッシュルーム ひらひら削りサラダ 九五〇 (税込)
- 完熟アボカド 山わさび削り節 六〇〇 (税込)
- 博多明太マヨポテサラ 五九〇 (税込)
- 裏名物 大人のポテサラ 五九〇 (税込)

## 揚げ物

- 海のミルクの カキフライ 九〇〇 (税込)
- 大分中津からあげ 七五〇 (税込)
- 思いつきりもろこし さつま揚げ 六四〇 (税込)
- 大人なトリュフ香る フライドポテト 六二〇 (税込)
- やみつき 牛蒡(ごぼう)の唐揚げ 五八〇 (税込)
- 里芋のホクッホク唐揚げ 五八〇 (税込)
- 数量限定! 贅沢な入れすぎた 蟹クリームコロッケ (一個) 五五〇 (税込)
- 絶品 大海老マヨ(一本) 三五〇 (税込)

## 焼き野菜

- 焼きじゃがいも 自家製イカ塩辛のせ 六八〇 (税込)
- 削りマッシュルームと 花びらチーズ炙り焼き 六八〇 (税込)
- オススメ!! 焼きじゃがベーコンと 生マッシュルーム削り 六五〇 (税込)
- 焼きアスパラ アンチョビマヨ(OT)タルタルソース 六〇〇 (税込)
- 焼きエリンギ 四八〇 (税込)

## メの一品

- 贅沢な牛雲丹いくら ぶっかけ釜飯 二五〇〇 (税込)
- 贅沢 トリュフ香る 雲丹ませそば 一六三〇 (税込)
- 真鯛出汁雑炊 一三八〇 (税込)
- しらすぶっかけ まぜそば 一三五〇 (税込)
- こだわり真鯛ちまき 六〇〇 (税込)

## スイーツ

- 焼きさつまいも はちみつバター 四九〇 (税込)
- 真鯛モナカアイス(一個) 三九〇 (税込)
- バニラアイス 三五〇 (税込)

# ドリンクメニュー おしながき

## ビール

- クリアアサヒ 500 (税込)
- 辛口スーパードライ 650 (税込)
- わったー自慢 オリオンビール 瓶 800 (税込)
- ノンアルコールビール 480 (税込)

## ハイボール (ブラックニッカフリージング氷点下)

- フリージングハイボール 500 (税込)
- レモンハイボール 530 (税込)
- ライムハイボール 530 (税込)
- 生すだちハイボール 530 (税込)

## 大人のドライ系

- 宝山酒造 宝山ハイボール ● 辛口ドライサワー
  - シークアーサー果汁サワー ● 生レモンサワー
  - 生グレープフルーツサワー ● 生すだちサワー
- ALL 550 (税込)

## 濱田酒造 だいやめソーダ

- 二階堂酒造 吉四六(きっちよむ)ハイボール 550 (税込)
- サントリー 山崎ハイボール(ロック可) 800 (税込)
- サントリー 白州ハイボール(ロック可) 1200 (税込)

## こだわり梅酒

- 梅乃宿 あらごし梅酒 580 (税込)
- 子宝 プレミアムリッツ梅酒 680 (税込)
- 子宝 完熟南高梅酒 580 (税込)
- 山崎蒸溜所 山崎梅酒 900 (税込)

## 丸ごと果実系

- とろっと梅酒 チューハイ ● マンゴーチューハイ
- 氷結ごろっとグレープフルーツサワー
- 氷結ごろっとみかんチューハイ ALL 590 (税込)
- 氷結ごろっとレモンサワー ※氷結のみ中おかわり 390 (税込)

## お茶っ葉系

- 緑茶アイスハイ ● 抹茶アイスハイ
- 烏龍茶アイスハイ ALL 480 (税込)

## ソフトドリンク

- 沖縄バヤリースシークアーサー ● 緑茶 ● 烏龍茶
- 沖縄バヤリースオレンジ ● コカコーラ ALL 450 (税込)

## 焼酎

- セット料金 御一人様三〇〇円(税込)。 一合取り 各五〇〇円(税込)。
- 濱田酒造 だいやめ(羊) [グラス550] (税込)
  - 西酒造 富乃宝山(羊) [グラス550] (税込)
  - 西酒造 薩摩宝山(羊) [グラス550] (税込)
  - 霧島酒造 黒霧島(羊) [グラス490] (税込)
  - 二階堂酒造 二階堂(麦) [グラス550] (税込)
  - 二階堂酒造 大分吉四六(麦) [グラス800] (税込)

## 地酒泡盛

- セット料金 御一人様三〇〇円(税込)。 一合取り 各五〇〇円(税込)。
- 菊之露酒造 菊之露ブラウン [グラス550] (税込)
  - 久米仙酒造 久米仙ブラウン [グラス550] (税込)
  - 比嘉酒造 残波黒 [グラス550] (税込)
  - 菊之露酒造 菊之露VIPゴールド [グラス400] (税込)
  - 多良川酒造 琉球王朝 [グラス380] (税込)
  - 米島酒造 美ら堂 [グラス390] (税込)
  - 南部酒造 琉球秘伝 活メハブロック ショット550 (税込)

## 溢れ日本酒【升酒】

- 一合取り 各種税込二一〇円増しで承ります。
- (静岡) つう 本醸造 辛口 [升酒各550] (税込)
  - (兵庫) 白鹿 超辛口 [升酒各550] (税込)
  - (新潟) 虎千代 純米 [升酒各750] (税込)
  - (兵庫) 男山 大辛口純米 [升酒各980] (税込)

- (秋田) 天の戸 芳泉純米 [升酒各1380] (税込)
- (山形) 上喜元 山田錦 [升酒各980] (税込)
- (和歌山) 南方 限定純米吟醸 [山形) 楯野川 清流 [升酒各980] (税込)
- (秋田) やまとしずく 純米吟醸 [山形) 楯野川 清流 [升酒各980] (税込)

- (石川) 天狗舞 純米大吟醸50 [岩手) 南部美人 純米大吟醸 心白 山田錦 [升酒各1380] (税込)
- (鹿児島) 天賊 純米吟醸 [純米大吟醸 心白 山田錦 [升酒各1380] (税込)

## ワイン

- グラスワイン(赤・白) [グラス各580] (税込)
- TALMA タルマ テンプラニリーヨ [スペイン産・赤] 果実の濃厚な香りと滑らかな舌触りが魅力。 [ボトル3300] (税込)
- TALMA タルマ ホワイトブレンド [スペイン産・白] 新鮮な果実のアロマが感じられる辛口。 [ボトル3300] (税込)
- URLAR 2016 ピノ・ノワール [NZ産・赤] 熟度を感じながらも、フレッシュな果実の味わい。 [ボトル9000] (税込)
- URLAR 2017 ソーヴィニヨン・ブラン [NZ産・白] 林檎や柑橘果実とスイカズラの花の香りが主体。 [ボトル8000] (税込)
- ミッシェル・リンチ・ルージュ(ミディアムボディ) [フランス産・赤] 熟した果実やスパイスが香る繊細な味わい。 [ボトル3300] (税込)
- カリテラ・レセルヴァ・シャルドネ(辛口) [チリ産・白] 果実の香りや酸味とコクが、バランス良く調和した味わい。 [ボトル3300] (税込)
- ファウンダース・エステート・ピノ・ノワール [アメリカ産・赤] フルーティーさと品のよいタンニンが息づくワイン。 [ボトル4800] (税込)
- マリウス ルージュ(ミディアムボディ) [フランス産・赤] 果実の凝縮された風味と滑らかなタンニンが味わえる。 [ボトル3300] (税込)
- マリウス ブラン(辛口) [フランス産・白] 果実味に溢れ、程よい酸味のバランスがよい白ワイン。 [ボトル3300] (税込)
- タリケ・クラシック(辛口) [フランス産・白] 花や柑橘類の香りと、フレッシュで軽やかな味わい。 [ボトル3200] (税込)