

おつまみ天ぷら 海鮮・菜

サクッと軽やかな揚げ上がり。
塩または鰹ベースの自家製天つゆで。



海老	三九〇	生ハムカマンベール	三五〇
烏賊大葉	三五〇	さつまい芋	一九〇
一本穴子	八五〇	南瓜	一五〇
鱻	二五〇	よもぎ麩	二五〇
舞茸	二五〇	かしわタルタル	三三〇

天ぷら五種の盛合せ

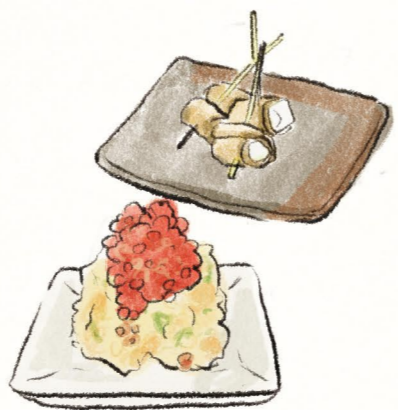
一二九〇

当店はお通し代として390円頂戴しております。

酒肴

枝豆	五〇〇
板わさ <small>小田原 鈴廣</small>	七〇〇
ニシンの酢漬け	六九〇
いぶりがっこ クリームチーズ	六五〇

厚揚げ豆腐	七三〇
エイヒレ	六九〇



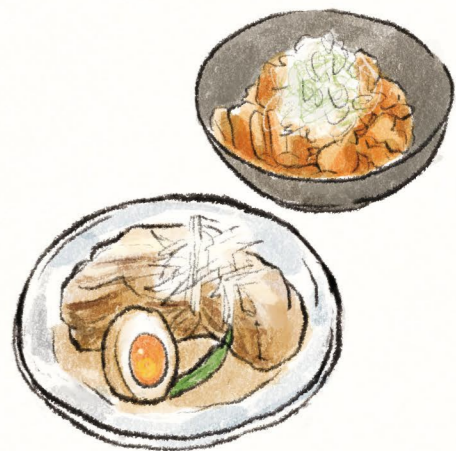
北あかりのポテトサラダ イクラ醤油のせ	七九〇
万願寺とうがらしの おおか炒め	七九〇
お漬物盛り合わせ	六九〇

珍味

梅水晶	六三〇
ホタルイカの沖漬け	六五〇
烏賊の塩辛	五〇〇

*表示価格は税込です。

温



熟成じゃが芋の

フライドポテト

六五〇

だし巻き玉子

七五〇

牛すじ大根煮込み

八三〇

オイルサーディン

七〇〇

大ちくわの磯辺揚げ

九〇〇

厚切り豚の角煮

一二五〇

当店はお通し代として390円頂戴しております。

菜



茹でブロッコリー 胡麻ダレ 七三〇

桜海老と小松菜のサラダ 七三〇

焼物



縞ほっけの一夜干し 半身 九五〇

一身 一五九〇

みちのく清流鶏の

山賊焼き

一三五〇

銀鱈の西京焼き

一七〇〇

*表示価格は税込です。

すき焼き

しゃぶしゃぶ

追加	一人前	三三〇円
●白米	一人前	三〇〇円
●メのうどん	一人前	一一〇円
●卵	一人前	一一〇円

黒毛和牛と牛すじのすき焼き

やわらかな黒毛和牛ロース肉を使用。特製の割下が絡んだ和牛の甘味が絶品

〈二〜三人前〉二六〇〇円
〈小鍋〉二五〇〇円



追加	一人前	一八〇〇円
●肉	一人前	八〇〇円
●牛すじ	一人前	八〇〇円
●野菜	一人前	八〇〇円

京鴨すきしゃぶしゃぶ

京鴨の上品な旨みをそのままに香りのよい葱をしゃぶしゃぶでどうぞ。

〈二〜三人前〉三三二五〇円



追加	一人前	九八〇円
●鴨肉	四貫	二二〇〇円
●鴨つくね	一人前	六五〇円
●白葱	一人前	六五〇円

当店はお通し代として390円頂戴しております。

うどん

国産小麦を100%使用した麺。長崎産いりこ国産昆布のみでとったこだわり出汁。

温	しのだうどん	九八〇円
京あげ九条葱		
温	海老天うどん	一四五〇円



冷	すだち鬼おろしうどん	一二〇〇円
---	------------	-------

冷	薬味ざるうどん	通常 一〇〇〇円
五種類の薬味と一緒に味を変えながらお楽しみください	大ざる	一三〇〇円

追加 薬味セット 一二五〇円

甘味

わらび餅 五八〇円

抹茶アイスもなか 五〇〇円



*表示価格は税込です。

SOUR サワー

Dryレモンサワー 590

吟醸レモンサワー 690
かすとり焼酎と生レモンの香り高いレモンサワー

生ルビーグレープフルーツサワー 690

トマトサワー 600

梅干しサワー 650

PLUM WINE 梅酒

純米梅酒 山田十郎 730

小田原曾我産「十郎梅」を
純米酒に漬け込んだ、甘さ控えめの大人な梅酒

大那 梅子 650

日本酒に梅を漬け込んだ梅酒。
こだわりの酸味

くだもん 福岡うめ 630

やわらかな旨みと酸味。すっきりとした後味

FRUITS WINE 果実酒

鶴梅 ゆず酒 650

梅乃宿 あらごしみかん酒 730

梅乃宿 あらごし桃酒 730

*表示価格は税込です。

BEER ビール

キリン一番搾り
生ビール 690

キリン
グリーンズフリー 600

ノンアルコールビール

CRAFT BEER



CRAFT BREWED
YOKOHAMA
BEER

横浜ビール
ラガー 1200



BREWDOG
ブリュードッグ
PUNK IPA 890



HEIWA
CRAFT
平和クラフト
STOUT 990

HIGHBALL ハイボール

ハイボール 630

ジンジャーハイボール 630

白州ハイボール 1100

吟醸ハイボール 700

華やかな吟醸香の
プレーン焼酎ハイボール

クロモジサワー 750

広葉樹を漬け込んだ麦焼酎を
すっきりと炭酸割りで。
爽やかな柑橘の香り。



カメハイ 750

バニラのような甘みと
ナッツのような香りの
熟成焼酎ハイボール。



TEA HI 茶割り

黒烏龍ハイ 630

緑茶ハイ 630

ジャワハイ 630

特級ジャスミンハイ 630

●お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

WINE

自然派ワイン&
「乙」なワインを厳選



泡 Sparkling

チャールズ・ガブリエル
ヴァン・ムスー |FRANCE| Glass 800
Bottle 4500

シャトー・メルシャン 日本の泡 |JAPAN| Bottle 5900

ラス・ムラス ソーヴィニヨン・ブラン
レゼルヴァ |CHILE| Glass 750
Bottle 4800

白 White

まるき葡萄酒 甲州 G.I.山梨 |JAPAN| Glass 830
Bottle 5500

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル
シャルドネ |AUSTRALIA| Glass 850
Bottle 5800

ローガンワインズ ウィマーラ
ピノ・ノワール |AUSTRALIA| Glass 750
Bottle 4800

赤 Red

まるき葡萄酒
マスカット・ベリーA G.I.山梨 |JAPAN| Glass 850
Bottle 5800

◎その他ナチュラルワインなど、黑板メニューに用意ございます。お気軽にスタッフまでお声かけください。

*表示価格は税込です。

日本酒

てんせい せんぼう
天青 千峰 ぐい呑み 750
-合 1290
■神奈川 純米吟醸
コクとキレを併せ持つ逸品、
口の中でふわっと広がる旨み

かもしびとくへいじ
醸し人九平次 ぐい呑み 900
-合 1490
■愛知 純米大吟醸
南国の果実のような爽快な
香りと柔らかな酸。広がる甘さ

なべしま
鍋島 ぐい呑み 800
-合 1330
■佐賀 特別純米
爽やかな香りと酸味の中に
落ち着いた軽快なキレと旨味

すぎ
みむろ杉 ぐい呑み 700
-合 1190
■奈良 純米吟醸
ほのかなフルーティーな香り。
米の旨みとキレを感じる口当たり

だいな
大那 ぐい呑み 600
-合 990
■栃木 超辛口純米
柔らかな飲み口と米の旨みを
感じる、ふくよかな超辛口

にいだ
しぜんしゅ ぐい呑み 1130
■福島 爛談
純米原酒を蔵で一年熟成した、
柔らかな旨みと優しい酸

◎ボトルのご用意もございます。[四合瓶 3,500円～]

焼酎

- 割り方
・ロック
・水割り
・ソーダ割り
・お湯割り

芋 白麹 旭萬年 あさひまんねん 630

紅櫻井 べにさくらい 650

MORRIS モーリス 890
花のように華やかな香りの
風味良い本格芋焼酎

麦 中々 なかなか 630

佐藤 麦 さとう 730

クロモジ
HIKIMI ヒキミ
烏樟森香 730
うしょうもりのか
広葉樹「クロモジ」の
爽やかな柑橘系の香りを
引き立てた麦焼酎

芋×麦
歩く一日 730
あるくいちにち
樽で熟成された芋焼酎と
麦焼酎をブレンド。ほのかな
甘い香りの新感覚焼酎

◎ボトルのご用意もございます。[四合瓶 3,500円～] *ボトルセット500円頂戴いたします。

●お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

SOFT DRINK

ソフトドリンク



青森県産

「完熟林檎」リンゴジュース 550



長野県産

「旬摘 信州もも」桃ジュース 690



和歌山県産

「飲むみかん」みかんジュース 750

富士プレミアム

スパークリングウォーター 300ml 790

コカ・コーラ 500

ジンジャーエール 500

トマトジュース 500

黒烏龍茶 550

緑茶 550

特級ジャスミン茶 550

珈琲 HOT/ICED 550